

Glühwein - Spekulatius - Muffeins

Zutaten für: 24 Portionen

1		Sehr feines, butterzartes Gebäck seiner Gattung!! Zutaten
120	Gramm	Mandelspekulatius:
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Kakao
1	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Piment
1		Orange, Abgeriebenes davon, oder 1 Orangeback
250	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
4		Eier
2	Essl.	Rum
125	ml	Glühwein
1/2	Teel.	Gemahlene Vanille
		Kuvertüre und Spekulatiusstückchen zum verzieren

Anleitung:

Backofen auf 190 Grad C vorheizen. Manschetten, hübsch auch mit Weihnachtsmotiv, in die Muffinformen setzen. Spekulatius zerbröseln. Mehl, Backpulver, Kakao, Vanille, Zimt, Piment und Orangenschale miteinander vermischen in einer Schüssel. In einer anderen Schüssel die Butter, den Zucker Eier, Rum und Glühwein miteinander schaumig schlagen. Mehlgemisch dazu geben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca 15-20 min backen. Abkühlen lassen und mit Kuvertüre und groben Spekulatiusbrösel verzieren. Halten sich mehrere Tage in einer Blech- oder anderen Dose.