

Honig - Muffins

Kategorien: Muffin, Mandeln, Gewürz

Zutaten für: 12 Portionen

Für den Teig:		
0,15	kg	Honig
0,1	kg	Zucker, braun
1/16	kg	Butter oder Margarine
3	Essl.	Milch
1/4	kg	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Kardamom
1/2	Teel.	Nelken, gemahlen
2	Teel.	Zimt
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Essl.	Kakaopulver
2		Ei(er)
0,1	kg	Mandeln, gehackt
Für die Füllung:		
1/4	kg	Konfitüre (Ananas)
		Fett für die Form (oder Papierförmchen)
		Puderzucker
1/16	kg	Kuvertüre

Anleitung:

Teig: Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf erwärmen und rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Honigmischung abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Kardamom, Nelkenpulver, Zimt, Lebkuchengewürz und Kakaopulver zufügen. Die Mischung in die Honigmasse rühren. Dann Eier sowie gehackte Mandeln unterziehen. Ofen auf 175°C vorheizen. Inzwischen ein Mini-Muffin-Blech sorgfältig fetten (oder Papierformen reinstellen) und die Honigmasse in einen Spritzbeutel füllen. Nun den Teig jeweils in einer dünnen Schicht auf den Boden und an die Ränder der Muffinmulden spritzen. Je 1 TL Ananaskonfitüre hineingeben und danach einen Tegdeckel aufspritzen. Die Förmchen sollten nun zu zwei Dritteln gefüllt sein. Die Muffins auf der mittleren Einschubleiste in den Ofen schieben und etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen. Die Gebäckstücke leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben. Vollmilchkuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen, dann je einen Klecks davon auf die Spitze der Muffins setzen und einen Weingummi darauf setzen. Die Kuvertüre erstarren lassen.

Tipp: Werden die Muffins gleich gegessen, können Sie sie statt mit Weingummis auch mit kleinen Ananasstückchen verzieren. :

Zubereitungszeit : ca. 45 Minuten