

Honigkuchen - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

125	Gramm	Butter/Margarine
75	Gramm	Zucker
2	Essl.	Dunkler Zuckerrübensirup
2	Essl.	Flüssiger Honig
2		Eier (Gr. M)
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Pack.	(5 g) Orange-back
1	Prise	Salz
1/2	Pack.	Lebkuchengewürz
1		Eiweiß (Gr. M)
150	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Hagelzucker
24-36		Papierbackförmchen (ca. 5 cm Durchmesser)

Anleitung:

1. Weiches Fett, Zucker, Sirup und Honig mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver, Orange-back, Salz und Lebkuchengewürz mischen und kurz verrühren.

2. Jeweils 2-3 Papierbackförmchen ineinander stellen. Evtl. Papierbackförmchen in ein Muffin-Backblech (für 12 Stück) setzen. Teig zu ca. 2/3 in die Förmchen füllen. Muffins im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad C / Umluft: 150 Grad C / Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.

3. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Die Muffins jeweils mit etwas Puderzuckerguss bestreichen. Hagelzucker darüber streuen. Guss trocknen lassen. Zubereitungszeit: ca. 1 Std. (ohne Wartezeit). Pro Stück: ca. 340 kcal (12 g Fett)