

## Kleine - Lebkuchen - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Weihnacht, Muffin

Zutaten für: 35 Stück

150	Gramm	Honig
100	Gramm	Brauner Zucker
70	Gramm	Butter
3		Essl. Milch
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Kardamon
1/2	Teel.	Nelkenpulver
2	gestr. TL	Zimt
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Essl.	Kakaopulver
2		Eier
100	Gramm	Mandeln, gehackt
250	Gramm	Ananas-Konfitüre

### AUSSERDEM

---

1		Blech für Mini-Muffins oder
35	klein.	Papierförmchen
		Puderzucker
50	Gramm	Vollmilchkuvertüre
100	Gramm	Kandierte Ananas

### Anleitung:

Den Honig mit Zucker, Butter und Milch in einem Topf erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat. Honig-Mischung abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakao mischen. Unter die Honig-Mischung rühren. Eier unterrühren und die Mandeln unterheben. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Muffinblech fetten. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, dünn auf den Boden und an den Rand der Mulden spritzen. Jeweils 1 TL Konfitüre hineingeben. Etwas Teig aufspritzen, so dass die Mulden nur zu 2/3 gefüllt sind. Muffins bei 175 Grad (Gas Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und vom Blech lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit geschmolzener Kuvertüre überziehen. Mit Ananasstücken oder ausgestochenen Sternen verzieren.

Vorbereitungszeit : 30 Minuten - Backzeit : 25 Minuten