

## Lebkuchen - Advent - Muffin

Zutaten für: 8 Portionen

30	Gramm	Honig
30	Gramm	Zucker, brauner
20	Gramm	Butter
1	Essl.	Milch
80	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Messersp.	Kardamom
1	Messersp.	Nelken, (gemahlen)
1	Messersp.	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Kakaopulver
1		Ei(er)
30	Gramm	Mandeln
30	Gramm	Ananas, kandierte
1	Essl.	Orangensaft

### Anleitung:

Backofen auf 175° (Ober-Unterhitze) vorheizen. Im Topf Honig, Zucker, Butter und Milch erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Kandierte Ananas klein schneiden und in Orangensaft kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Unter die Honig-Milch-Masse heben. Orangen-Ananas hinzufügen. Mandeln unterrühren und zum Schluss mit dem Ei mischen. Bei 175° ca. 25 Minuten backen. Ergibt 6 Muffins. Anstatt Orangen-Ananas kann auch Konfitüre verwendet werden. (z. B. auch als Füllung dann so ins Förmchen füllen: 1/3 Teig - 1/2 Tl Konfitüre - 2/3 Teig.) Nach dem backen abkühlen lassen und nach belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokolade überziehen/verzieren.