

## Lebkuchen - Muffins, 2 Klein

Zutaten für: 24 Stück

|     |           |  |  |
|-----|-----------|--|--|
| 150 | Gramm     | Honig  |  |
| 100 | Gramm     | Rohrohrzucker                                    |  |
| 75  | Gramm     | Butter   |  |
| 3   | Essl.     | Milch  |  |
| 225 | Gramm     | Mehl   |  |
| 1/2 | Pack.     | Backpulver                                       |  |
| 1   | Prise     | Gem. Kardamom                                    |  |
| 1/2 | Teel.     | Nelkenpulver                                     |  |
| 2   | gestr. TL | Zimt   |  |
| 1   | Teel.     | Lebkuchengewürz                                  |  |
| 1   | Essl.     | Kakaopulver                                      |  |
| 2   |           | Eier   |  |
| 100 | Gramm     | Geh. Mandeln                                     |  |
|     |           | Konfitüre (Ananas oder Pflaumenmus bzw. Apfelmus |  |
|     |           | Oder ged. Apfelstückchen)                        |  |

### Anleitung:

Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Gewürze und Kakao mischen. Mit Honigmasse verrühren und Mandeln unterheben. Ofen auf 175°C vorheizen.

Muffinförmchen zu 1/3 füllen, 1 TL Marmelade hineingeben und mit 1 TL Teig bedecken. Die Formen sollten nur zu 2/3 gefüllt sein (die Form vorher fetten oder Papierförmchen verwenden). Bei 175°C ca. 25 Min. backen. Nach Belieben dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten