

Lebkuchen - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
2	Essl.	Lebkuchengewürz
2		Eier
2	Essl.	Honig
2	Essl.	Rohrzucker
100	Gramm	Butter
200	ml	Milch
100	Gramm	Zartbitterschokolade

FÜR DEN GUSS

200	Gramm	Halbbitterkuvertüre
12		Abgezogene Mandeln

Anleitung:

Mehl mit Backpulver, Natron, Salz, Mandeln und Lebkuchengewürz mischen. Eier mit Honig, Zucker, Fett und Milch verquirlen. Schokolade fein hacken und unter die Eimasse rühren. Die Mehlmischung dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig in Förmchen füllen und bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Muffins gleichmäßig damit überziehen. Jeweils eine Mandel auf den noch feuchten Guss legen.