

# Punsch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

## FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Zimt, 1 Msp. Nelkenpulver
1	Teel.	Schale und 1 El Saft 1 unbehandelten Zitrone
1	Teel.	Schale und 2 EL Saft 1 unbehandelten Orange
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
100	Gramm	Zucker
60	ml	Pflanzenöl
100	ml	Rotwein
150	Gramm	Saure Sahne

Für die Backform:  
Fett oder 24 Mini-Papier Backförmchen

## ZUM TRÄNKEN

8	Essl.	Rotwein
---	-------	---------

## ZUM VERZIEREN

150	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Rotwein
1-2	Essl.	Zitronensaft

Zubereitungszeit : 50 min  
Backzeit : 15 min

### Anleitung:

1. Den Backofen auf 180C (Umluft 160C) vorheizen.

Das Muffinblech fetten und ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen oder Papier-Backförmchen aufs Backblech setzen.

2.

Das Mehl mit den Gewürzen ,der Zitronen- und Orangenschale , dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen .In einer Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl, den Zitronen- und Orangensaft, den Rotwein und die saure Sahne dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung dazugeben und nur solange rühren , bis die trockenen Zutaten auch feucht sind.

3. Den Teig in das Blech oder die Papierförmchen füllen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen. Die Muffins etwa 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, herauslösen und gut abkühlen lassen. Die Muffins mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und mit jeweils einem Tl Rotwein tränken.

4. Für die Glasur 150g Puderzucker mit dem Rotwein glatt verrühren. Die obere Hälfte der Muffins in die Glasur tauchen. Für die Verzierung den übrigen Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und in eine Plastiktüte füllen. Eine Spitze abschneiden und "Schneeflocken" als Ornamente auf die Muffins malen. Tipp: Wenn Kinder mitessen, ersetzt man den Rotwein durch roten Traubensaft.