

Rotwein - Muffeins 1

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Kakao
1	Teel.	Gemahlener Zimt
50	Gramm	Schokoraspeln
2		Eier
125	Gramm	Butter oder Margarine
125	Gramm	Zucker
1	Tasse	Rotwein

Anleitung:

Mehl, Backpulver und Kakao sieben, mit Zimt und Schokoraspeln mischen. Eier schaumig schlagen. Mit Butter oder Margarine und Zucker glatt rühren. Mehlmischung unterheben, Wein unterrühren. Backen: 20-25 Min./180 Grad Umluft Glasur aus Puderzucker und Rotwein herstellen, Muffins bestreichen