

## Rotwein - Muffeins 2

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

150	Gramm	Weizenmehl
2	gestr. TL	Backpulver
1/2	gestr. TL	Natron
1	gestr. EL	Kakaopulver
125	Gramm	Zucker
1		Bourbon- Vanille
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	geh. EL	Nuss-Nougat-Creme
1		Ei (G. M)
125	Gramm	Weiche Butter/Margarine
100	ml	Rotwein

### *GUSS*

---

100	Gramm	Gesiebter Puderzucker
2-3	Essl.	Rotwein

### Anleitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver, Natron u. Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Mixer auf höchster Stufe in ca. 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Backen ca. 20 Min (Herdeinstellung s.o.) Guss auf die noch warmen Muffins streichen; evtl. Verzieren mit roten Weintrauben (waschen, noch feucht in Zucker wälzen und auf den noch feuchten Guss legen).