

Weihnachtsmuffeins mit Glühwein

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weizenmehl
150	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
250	Gramm	Honig
2		Eier
200	ml	Glühwein
3	Essl.	Öl
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Nelkenpulver
	Etwas	Zitronen- und Orangenschale oder -aroma
4	Essl.	Kandierte Früchte

Anleitung:

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Nüsse, Zimt, Nelkenpulver und Salz mischen. In einer weiteren, großen Schüssel den Glühwein mit Eiern, Öl, Zitronen- und Orangenschale bzw.- Aroma und Honig verquirlen. Die Mehlmischung dazugeben und kurz verrühren. Die Trockenfrüchte unterheben und den Teig in vorbereitete Muffinförmchen füllen. Bei 200 Grad ca. 25 min. backen.