

Lebkuchen-Muffins

Leise rieselt das Mehl. Freuet euch, diese fluffigen Muffins vereinen den Geschmack von Lebkuchen und Schokolade. Denn was wäre der Advent ohne Lebkuchenduft?

Zutaten

Teig

150g Butter
110g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150g Mehl
75g Mandeln, gemahlen
25g Kakaopulver
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver
80g Rahm
40g Apfelspalten, getrocknet

Zum Verzieren

150g dunkle Couverture

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 25 Minuten backen

- 1** Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach begeben.
- 2** Mehl, Mandeln, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen und immer im Wechsel mit dem Rahmiterrühren. Zum Schluss die feingehackten Apfelsstückcheniterrühren.
- 3** Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen. Den Teig gleichmässig in die Förmchen verteilen. Im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
- 4** Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Couverture über dem heissen Wasserbad schmelzen, die Muffins damit überziehen und nach Belieben dekorieren.

Tipp

Aus Muffin wird Cupcake: 50g Schokolade schmelzen, auf Raumtemperatur abkühlen lassen. 1 dl Rahm mit 1 TL Vanillezucker steif schlagen. 80g Frischkäse mit 1 Prise Zimt, 1 EL Orangensaft und 1 EL Kakaopulver verrühren. Rahm und Schokolade unterheben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins (ohne Schokoladeglasur) spritzen.

