RELAX RESORT
KOTHMÜHLE



Mini Muffins mit Zimt

Zutaten für ca. 28 Mini-Muffins:

200 g Butter
150 g Honig
50 g Zucker
1 EL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Piment
1 MSP Nelken gemahlen
Schale von ½ Zitrone
1 Prise Salz
3 Eier
125 ml Milch
400 g Vollkornmehl
7 g Backpulver
2 gestrichene EL Kakaopulver
125 ml Glühwein zum Tränken

Zubereitung:

Butter, Honig und Zucker schaumig schlagen.
Gewürze, Zitronenschale, Eier und Milch unterrühren.
Vollkornmehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und unterheben.
Die (Mini-)Muffinform einfetten und mit der Masse füllen.
Ca. 12 Minuten bei 160°C backen.
Den Glühwein leicht erhitzen und die fertigen Muffins damit tränken/beträufeln.

Familie Scheiblauer