

Rezept

Chai-Muffins

Ein Rezept von Chai-Muffins, am 18.04.2024

Zutaten

220 ml Milch	2 Beutel Schwarztee
250 g Mehl	2 TL Backpulver
50 g gemahlene geschälte Mandeln	1/4 TL gemahlener Kardamom
1/4 TL gemahlenes Zimtpulver	1/4 TL gemahlenes Ingwerpulver
2 Msp. Nelkenpulver	2 Msp. Pfeffer
100 g weiche Butter	100 g brauner Zucker
2 EL Honig	2 Eier
12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Milch aufkochen und die Teebeutel darin kurz mitkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Teebeutel entfernen, 200 ml Milchtee abmessen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Mehl mit Backpulver, Mandeln und Gewürzen mischen. Butter in Stücke schneiden und cremig rühren, dabei den Zucker dazurieseln lassen. Erst den Honig, dann die Eier nach einander gründlich unterrühren. Anschließend den Milchtee dazu geben. Zuletzt die Mehlmischung zügig unterrühren.
3. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.