

Rezept

Glühwein-Muffins

Ein Rezept von Glühwein-Muffins, am 27.04.2024

Zutaten

170 g weiche Butter

1 Pck. Vanillezucker

170 g Mehl

20 g Kakaopulver

200 g weiße Kuvertüre

170 g Zucker

3 Eier (M)

3 TL Backpulver

120 ml Glühwein

3 EL gehackte Pistazien

Außerdem

12er-Muffinform

12 Muffinförmchen aus Papier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 20 g F, 5 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Papierförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät hellcremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Glühwein unterrühren.
2. Die Masse in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht ausgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad langsam schmelzen, dabei auf max. 32° erhitzen. Zur Probe einen Tropfen Kuvertüre auf die Unterlippe geben. Fühlt sie sich genauso heiß an wie die Lippe, hat die Kuvertüre die richtige Temperatur. Die geschmolzene Kuvertüre auf den Muffins verstreichen, mit den Pistazien bestreuen und trocknen lassen.