Rezept

Honig-Lebkuchen-Muffins

Ein Rezept von Honig-Lebkuchen-Muffins, am 03.07.2025

Zutaten

250 g	Mehl
2 TL	Lebkuchengewürz
150 g	Honig
75 g	Butter
2	Eier
1	12er-Muffinblech
2 TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
75 g	brauner Zucker
4 EL	Milch
1 EL	Puderzucker
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen.

2. Honig mit Zucker, Butter und Milch unter Rühren erwärmen. Etwas abkühlen lassen und die Eier unterrühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.