

Rezept

# Wabenhonig-Muffins

Ein Rezept von Wabenhonig-Muffins, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>250 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>2</b> geh. TL Backpulver	<b>2</b> Eier
<b>200 g</b> Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne	<b>50 g</b> Roh-Rohrzucker
<b>50 g</b> flüssiger Honig	<b>300 g</b> Wabenhonig (aus dem Bio-Laden)
12er-Muffinblech	<b>12</b> Papierförmchen fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen.
2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, flüssigem Honig und der Butter verrühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen und im Ofen (Mitte) etwa 5 Min. backen.
3. Den Wabenhonig in zwölf 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Stücke leicht in die Muffins drücken, weitere 15-20 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.