Rezept

Weihnachtsmuffins

Ein Rezept von Weihnachtsmuffins, am 17.06.2025

Zutaten

150 g	Honig
75 g	Butter
2 TL	Lebkuchengewürz
250 g	Mehl
1 EL	Kakao
1 Glas	Amarenakirschen (450 g Inhalt)
	Fett für die Form oder kleine
75 g	brauner Zucker
3 EL	Milch
2	Eier
1 TL	Backpulver
50 g	Schokoladenraspel
	Puderzucker zum Bestäuben
	Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Mini-Muffinblech Ergibt ca. 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Honig mit Zucker, Butter und Milch unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Lebkuchengewürz einrühren und abkühlen lassen.

2. Die Eier in die Honigmasse rühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und mit der Raspelschokolade unter die Honigmasse ziehen.

3. Den Backofen vorheizen. Das Muffinblech fetten. Ein Drittel des Teigs in die 12 Vertiefungen füllen und je 1 Kirsche in die Teigmitte drücken. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben. Auf gleiche Weise noch 24 Mini-Muffins backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.