

Lebkuchen-Muffins

Zutaten für ca. 14 Stück:

200 g Mehl

100 g gemahlene Haselnusskerne (kann man auch weglassen)

2 TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

1 Tüte Lebkuchengewürz

120 g Zucker

125 g weiche Butter

2 Eier

50 g Honig

200 ml Milch

Papierförmchen

ggf. Puderzucker als Deko



Zubereitung:

Als erstes den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Honig und Eier dazugeben und alles zusammen aufschlagen.

Mehl, Backpulver, Kakao, (gemahlene Haselnusskerne wenn gewünscht) und Lebkuchengewürz in einer separaten Schüssel verrühren und im Wechsel mit der Milch zur Butter/-Zuckermischung geben/verrühren – bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig nun auf die Papierförmchen gleichmäßig verteilen.

Für ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen/Erkalten mit Puderzucker bestreuen. Fertig!