

3. Advent: Honig-Zimt Muffins



DAS DRITTE LICHTLEIN BRENNT UND WEIHNACHTEN STEHT SCHON BALD VOR DER TÜR. HEUTE GIBT ES EIN REZEPT FÜR SÜßE HONIG-ZIMT-MUFFINS.

ZUBEREITUNG	PORTIONEN	BACKZEIT	SCHWIERIGKEIT
10 MIN.	12 ST.	20-25 MIN.	EINFACH

Du benötigst:

4 Eier
100g Butter
100g Zucker
100g Honig
200g Mehl
1,5 TL Backpulver
3 TL Zimt
100 ml Wasser

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die Butter zerlassen und mit dem Honig zu der Eiermasse geben. Alles gut verrühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und mit dem Wasser abwechselnd unter die Eiermasse rühren.

Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 175 Grad 20 bis 25 Minuten backen.

Variation: Mit etwas zusätzlichem gemahlenem Ingwer und gemahlenen Nelken werden die Muffins zu kleinen Honig-Gewürzkuchen.

Platz für Notizen

.....

.....

HAT DIE DAS REZEPT GEFALLEN? MEHR REZEPTE UND KREATIVE IDEEN FINDEST DU AUF WWW.ELCHWERKSTATT.DE.

