Honig-Muffins

Ein wunderbares Rezept mit feinsten Zutaten: leckere Honig-Muffins mit Ananasmarmelade, Zimt und Mandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

160 g	Honig
100 g	Zucker (braunen)
70 g	Butter
3 EL	Milch
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Kardamom
0.5 TL	Nelken (gemahlen)
2 EL	Zimt
1 TL	Lebkuchengewürz
1 EL	Kakaopulver
2 Stk.	Eier
100 g	Mandeln (gehackte)
1 Stk.	Muffinform

Für die Füllung

240 ml	Ananasmarmelade
1 EL	Fett
1 EL	Staubzucker
30 g	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Honig-Muffins** zuerst den Honig mit Butter, Milch und Braunem Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Ständig rühren, bis der Zucker sich vollständig auflöst. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt abkühlen lassen. Inzwischen Papierförmchen in ein Muffinblech stellen oder das Blech gründlich einfetten.

2. Das Backpulver mit dem Mehl in eine Schüssel versieben. Nelkenpulver, Kardamom, Lebkuchengewürz, Kakaopulver und Zimt beifügen. Das Mehlgemisch unter die Honigmasse verrühren. Die Eier und gehackten Mandeln unterrühren. Backofen vorheizen auf 175 Grad.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel geben. Teig dünn auf die Ränder und Böden der Muffinformen auftragen. In jede Form ein wenig Marmelade als Füllung geben und gleichmäßig verteilen. Darauf eine weitere Schicht Teig spritzen. Das oberste Drittel der Mulden oder Förmchen sollte frei bleiben, da der Teig im Ofen aufgeht. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten backen lassen. Herausnehmen, einige Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus dem Muffinblech lösen. Staubzucker darüber streuen.

4. Zuletzt ein Wasserbad aufsetzen. Die Kuvertüre darüber langsam schmelzen lassen. Mit einem Teelöffel auf jeden Muffin in die Mitte einen Klecks Schokolade geben.

Tipp

Die Honig-Muffins mit kandierten Ananassstücken garnieren. Dazu sollte die Schokolade noch flüssig sein.