Lebkuchen-Muffins

Wenn der Duft der Lebkuchen-Muffins durchs Haus zieht, ist bald Weihnachten. Ein tolles Rezept, das nicht viel Arbeit macht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Mehl
140 g	Zucker
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Ei
60 g	Butter
250 ml	Milch
1 TL	Gewürze (nach Wahl)
3 TL	Lebkuchengewürz
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Das Backrohr für die **Lebkuchen-Muffins** auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Das Ei leicht verquirlen. Weiche Butter und Milch nur kurz unterrühren. Mehl in eine Schüssel geben, Lebkuchengewürz, Backpulver und Natron dazu sieben. Nach Belieben gehackte Mandeln untermischen.Das Mehlgemisch unter die Eiermasse heben.

3. Den Teig unverzüglich in die Formen gießen und etwa 20 Minuten lang auf der mittleren Schiene backen. Abkühlen lassen und nach Wunsch verzieren.

Tipp

Die Lebkuchen-Muffins sind ein schönes Rezept für die Weihnachtszeit. Sie schmecken mit Staubzucker, Zuckerguss oder einer Schokoglasur.