

Zucker-Zimt-Muffins

Die Zucker-Zimt-Muffins sind zügig zubereitet und schmeckt gerade an verregneten Tagen wunderbar zu einem Heißgetränk, wie zum Beispiel Kaffee, Cappuccino, oder Kakao.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

12 Stk. Papier-Muffinförmchen
1 Stk. Muffinform

Für den Teig

210 g Mehl
1.5 TL Backpulver
0.5 TL Salz
1 Messerspitze Muskat
0.5 TL Zimt
1 Stk. Ei
130 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
75 ml Öl
180 ml Milch

Zum Dekorieren

70 g Butter (geschmolzen)
Nach Belieben Zimtpulver
100 g Zucker

Zubereitung

1. Für die **Zucker-Zimt-Muffins** eine Muffinform mit Papier-Muffin-Förmchen auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Mehl, das Backpulver, das Salz, Muskat und Zimt (gesiebt) in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
3. Nun das Ei, mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.
4. Danach das Öl und die Milch unterrühren.
5. Jetzt das Mehlgemisch hinzufügen und so lange unterrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.
6. Anschließend den Teig gleichmäßig auf die Muffin-Förmchen verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
7. Nun die Butter Schmelzen (leicht abkühlen lassen) und nach Belieben Zimt, mit dem Zucker verrühren.
8. Letztendlich die Muffin-Oberfläche Kopfüber erst in die Butter tauchen, abtropfen lassen und hinterher in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Tipp

Die Zucker-Zimt-Muffins schmecken hervorragend zu einer Tasse Kakao.