

## 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.	<a href="#">Muffinform</a>

### Für den Teig

210 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Messerspitze	Muskat
0.5 TL	Zimt
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
130 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
75 ml	Öl
180 ml	Milch

### Zum Dekorieren

70 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
Nach Belieben	Zimtpulver
100 g	<a href="#">Zucker</a>

### 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.