



Lebkuchen-Muffins (mit gebrannten Mandeln)

Autor des Rezepts: Sebastiano



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

- 200g Honig
- 150g kleiner Kandis
- 70g Butter
- 1 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 50g gemahlene Mandeln
- 200g gebrannte Mandeln
- 250g Mehl
- 2 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 175°C vorheizen. Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen.
2. Honig mit Kandis und Butter erhitzen, bis sich alles gelöst hat. Lebkuchengewürz, gem. Mandeln und 3 EL Wasser einrühren. Abkühlen lassen.
3. Gebrannte Mandeln in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz grob zerstoßen. Mehl, Kakao, Backpulver in eine Schüssel geben.
4. Eier verrühren und nach und nach mit der Honigmischung unterrühren. Gebrannte Mandeln, bis auf 2 EL, dazugeben. Teil in die Förmchen füllen und Mandeln daraufstreuen. Ca. 25min backen.
5. Muffinform ein zweites Mal füllen. Muffins abkühlen lassen.
6. Nach Wunsch mit Guss, Zucker- oder Marzipanfigürchen verzieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	45 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	18 Stk.



Lebkuchen-Muffins (mit gebrannten Mandeln)

<http://www.muffin-welt.de>

Land/Region		Kosten pro Portion	
-------------	--	--------------------	--