

# Honigmuffins

Rezept für 12 Portionen  
Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                                     | Menge               |
|---|---------------------|
| Margarine / Thea                          | 0.07 kg             |
| Backpulver                                | 1 EL (Esslöffel)    |
| Zimtpulver                                | 2 TL (Teelöffel)    |
| Lebkuchengewürz                           | 1 TL (Teelöffel)    |
| Kakaopulver                               | 1 EL (Esslöffel)    |
| Bienenhonig                               | 0.15 kg             |
| Ananaskonfitüre                           | 1/10 kg             |
| Vollmilch                                 | 3 EL (Esslöffel)    |
| Weizenmehl (glatt)                        | ¼ kg                |
| Rohe Hühnereier - mittel                  | 2 Stk.              |
| Feinkristallzucker                        | ¼ kg                |
| Kadamom                                   | 1 Prise(n)          |
| Gehackte Mandeln                          | 1/10 kg             |
| Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver | ½ TL (Teelöffel)    |
| Staubzucker / Puderzucker                 | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Teig: Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf erwärmen und rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Honigmischung abkühlen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Kardamom, Nelkenpulver, Zimt, Lebkuchengewürz und Kakaopulver zufügen. Die Mischung in die Honigmasse rühren. Dann Eier sowie gehackte Mandeln unterziehen. Ofen auf 175°C vorheizen.

Inzwischen ein Mini-Muffin-Blech sorgfältig fetten (oder Papierformen reinstellen) und die Honigmasse in einen Spritzbeutel füllen. Nun den Teig jeweils in einer dünnen Schicht auf den Boden und an die Ränder der Muffinmulden spritzen. Je 1 TL Ananaskonfitüre hineingeben und danach einen Tegdeckel aufspritzen. Die Förmchen sollten nun zu zwei Dritteln gefüllt sein.

Die Muffins auf der mittleren Einschubleiste in den Ofen schieben und etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen. Die Gebäckstücke leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-58-Honigmuffins.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)