

Glühwein - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin

Zutaten für: 12 Stück

140	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		Eigelb
3		Eiweiß
		Butter und Mehl für die Form
140	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimtpulver
60		Dunkle Kuvertüre; gerieben
75	ml	Abgekühlter Glühwein

Anleitung:

1. Die Butter mit 60 g Zucker und dem Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb hinzufügen und alles zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen Schnee schlagen.
2. Die Vertiefungen des Muffinsblechs mit weicher Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Oder je 2 Muffin-Papierförmchen ineinander stellen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt sieben und mit der geriebenen Kuvertüre vermischen. Zusammen mit dem abgekühlten Glühwein und dem Eischnee abwechselnd mit einem Teigschaber unter die Ei-Butter-Masse heben.
4. Den Teig drei Viertel hoch in die Vertiefungen füllen. Die Muffins etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen.