

Lebkuchen - Muffins, 2 Klein

Zutaten für: 24 Stück

150	Gramm	Honig	
100	Gramm	Rohrohrzucker	
75	Gramm	Butter	
3	Essl.	Milch	
225	Gramm	Mehl	
1/2	Pack.	Backpulver	
1	Prise	Gem. Kardamom	
1/2	Teel.	Nelkenpulver	
2	gestr. TL	Zimt	
1	Teel.	Lebkuchengewürz	
1	Essl.	Kakaopulver	
2		Eier	
100	Gramm	Geh. Mandeln	
		Konfitüre (Ananas oder Pflaumenmus bzw. Apfelmus Oder ged. Apfelstückchen)	

Anleitung:

Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Gewürze und Kakao mischen. Mit Honigmasse verrühren und Mandeln unterheben. Ofen auf 175°C vorheizen.

Muffinförmchen zu 1/3 füllen, 1 TL Marmelade hineingeben und mit 1 TL Teig bedecken. Die Formen sollten nur zu 2/3 gefüllt sein (die Form vorher fetten oder Papierförmchen verwenden). Bei 175°C ca. 25 Min. backen. Nach Belieben dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten