



Lebkuchen-Muffins mit Honig

Zutaten (für 12 Stück):

Muffins:

- 270g **Mehl**
- 1 Prise **Salz**
- 80g **Zucker**
- Optional: 1 EL **Kakao**
- 1,5 TL **Lebkuchengewürz**
- 1 **Ei** (XL)
- 1,5 TL **Backpulver**
- 200ml **Milch**
- 90ml **neutrales Öl**
- 60g **Honig**



feste Schokocreme:

- 120 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
- 40 g Butter
- 1 TL Kakao
- ½ TL Lebkuchengewürz (optional)

oder

weiche Schokocreme:

- 3-4 EL Schokoaufstrich
- 2 EL Milch
- 3 EL Frischkäse
- 1 EL Kakao
- 1-2 TL Zucker (optional)



Zubereitung

1

Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Optional: 1 EL Kakao unterrühren, wenn die Muffins schokoladiger werden sollen.

2

In einer zweiten Schüssel Ei, Milch, Öl und Honig verrühren.

3

Die flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und nur kurz verrühren, bis alles gerade verbunden ist. Der Teig soll leicht klumpig bleiben, damit die Muffins locker und saftig werden.

4

Den Teig in 12 Muffinförmchen füllen, jeweils etwa zu zwei Dritteln voll.

5

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15-18 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit prüfen, da Honigteig schneller bräunt.

6

Mit einer Stäbchenprobe kontrollieren, ob die Muffins durchgebacken sind.

Nach dem Backen können die Muffins auf zwei verschiedene Arten mit Schokolade verfeinert werden.

mit fester Schokocreme:

1

Schokolade und Butter langsam schmelzen – im Topf bei niedriger Hitze oder vorsichtig in der Mikrowelle.

2

Kakao einrühren. Optional: etwas Lebkuchengewürz hinzufügen.

3

Die warme, flüssige Glasur über die leicht abgekühlten Muffins gießen.

4

Die Glasur 30–60 Minuten fest werden lassen; im Kühlschrank geht es schneller.

oder

mit weicher Schokocreme:

1

Schokoaufstrich, Milch, Frischkäse und Kakao in einer Schüssel glatt verrühren. Optional etwas Zucker hinzufügen, bis eine weiche, streichfähige Creme entsteht.

2

Die Creme auf vollständig ausgekühlte Muffins streichen, damit sie nicht verläuft.

3

Optional mit Zimt, Kakao oder Schokoraspeln bestreuen.



Dein Ergebnis = unsere Story!
Tagge uns oder hau's in deine Story!
@thehoneyfactory_