



## LECKERSCHMECKER-EMPFEHLUNG

# Weihnachts-Muffins mit Amarenakirschen

### Zutaten: (für 12 Muffins)

150 g Honig  
75 g brauner Zucker  
75 g Butter  
3 EL Milch (3,5 % Fett)  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Zimtpulver  
2 Eier (Klasse M)  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 EL Kakaopulver  
50 g Raspel-Schokolade  
12 Amarenakirschen (aus dem Glas)  
1 Muffinform (für 12 Stück)  
12 Muffinförmchen aus Papier  
etwas Puderzucker (nach Bedarf)



### Anleitung:

Den Honig zusammen mit dem Zucker, der Butter und der Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann das Lebkuchengewürz und das Zimtpulver dazugeben und ebenfalls gut unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Honigmasse in eine Rührschüssel umfüllen und dann die Eier einzeln unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Zuletzt die Raspel-Schokolade unterheben.



Die Papierförmchen in die Muffin-Backform setzen.

Dann den Teig in die 12 Förmchen füllen und zuletzt je 1 Kirsche tief in die Teigmitte drücken.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175° C (Umluft 160° C) 15 bis 20 Minuten backen.

Die Weihnachts-Muffins herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Backform heben.

Die Muffins auf ein Kuchengitter setzen und vollends auskühlen lassen.

Vor dem Servieren nach Bedarf mit etwas Puderzucker überstäuben.