

Lebkuchen-Muffins



Zutaten für 16 Stück:

- 250 g Butter
- 240 g Zucker
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Pkg. (100 g) Raspelschokolade
- 1 Pkg. Lebkuchengewürz
- 2 TL Zimt
- 4 Oblattenlebkuchen (je 2 mit Zucker-/Schokoladenüberzug)
- Schokoglasur

Ofen auf 190° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter, Zucker und Eier verrühren.

Mehl mit Backpulver, Raspelschokolade, Lebkuchengewürz, Zimt mischen; abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Lebkuchen würfeln und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Papierförmchen in Muffinblech legen und den Teig gleichmäßig verteilen.

30 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Mit Schokoglasur überziehen und evtl. verzieren.

