

Schoko-Lebkuchen-Muffins

Zutaten

für ca. 12-15 Muffins

125 g Butter (weich)
150 g Rohrzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
180 g Zartbitterschokolade
200 g Mehl
4 EL Backkakao
1 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
1/2 Pkg. Backpulver
175 ml Milch

für die Dekoration:

50 g weiße Kuvertüre
weihnachtlicher Zuckerdekor (zB Dr.Oetker
Christmas Party)

Muffinsformen



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

Weiche Butter mit Rohrzucker und Vanillezucker hell aufschlagen. Eier einzeln dazugeben und immer gut verrühren.

Schokolade fein reiben (zB Reibe für Küchenmaschinen) bzw. mit dem Messer fein hacken.

Mehl mit Kakaopulver, Lebkuchengewürz, Zimt, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. 4 Esslöffel der gehackten Schokolade beiseite geben, den Rest unterheben.

Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restliche Schokolade auf den Muffins verteilen.

Für ca. 25 Minuten backen.

Für die Deko die weiße Kuvertüre schmelzen lassen und mit einer Gabel Schlieren über die Muffins ziehen. Mit Zuckerdekor verzieren.