

Rezept Lebkuchen Muffin

Wenn das Herbstlaub raschelt, es wieder kälter wird und ein Duft nach Zimt und Bratapfel in der Luft liegt, dann weiß man, dass die Weihnachtszeit nicht mehr weit ist. Besonders das leckere Lebkuchengebäck ist aus der besinnlichen Zeit nicht mehr wegzudenken. Marché® hat deshalb ein ganz besonderes Rezept kreiert:

Zutaten:

250g Buttermilch
150g Sonnenblumenöl
1 Ei
125g Honig
450g Weizenmehl Typ 550
150g Zucker
1 Prise Salz
1 gestrichener Teelöffel Lebkuchengewürz
1 Päckchen Backpulver (16g)
100g Walnüsse
100g Kuvertüre oder Schokolade

Zubereitung:

Die Buttermilch gemeinsam mit Sonnenblumenöl, Honig und Ei in einer Schüssel verquirlen. In einer zweiten Schüssel Weizenmehl, Zucker, Salz, Lebkuchengewürz und Backpulver sorgfältig mit einem Schneebesen vermischen.

Die Kuvertüre grob hacken und gemeinsam mit den Walnüssen unter die trockenen Zutaten mischen. Anschließend die trockenen Zutaten vorsichtig unter die flüssigen Zutaten heben.

Besonderer Tipp: Damit die Muffins luftig-locker werden, nicht zu viel rühren und lieber zum Schneebesen als zum Handmixer greifen.

Muffin-Backblech mit Backpapier auslegen (Backpapier auf ca. 13 x 13 cm zuschneiden oder fertige Papierförmchen verwenden) und den Teig auf die Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 175° ca. 25 – 30 Minuten backen (Alternativ Ober- und Unterhitze bei 185 Grad).

Zubereitungszeit:

Etwa 20 Minuten (ohne Backzeit)

Zurück zu Backrezepte

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck