

Rotwein-Zimt-Muffins

Zutaten (für ca. 20 Stück):

180 g weiche Butter
150 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
3 Eier
150 g Mehl
3 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
6 TL Kakao
3 TL Zimt
200 ml Rotwein
100 g Schokotröpfchen

75 g Kakao-Puderzucker
2 - 3 EL Wasser
Dekor Sterne



Zubereitung:

1) Butter und Zucker cremig rühren.

Vanilleextrakt und Eier dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Kakao und Zimt vermischen und unterrühren.

Zum Schluss den Rotwein und die Schokotröpfchen unterrühren.

2) Den Backofen vorheizen auf 175°C Umluft.

Eine Muffinform mit Papierförmchen auskleiden.

3) Den Teig in die Muffinmulden geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen.

Danach die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4) Kakao-Puderzucker mit dem Wasser zu einem Guss anrühren und auf die Muffins streichen.

Mit Dekor Sternen bestreuen.