


## Mini-Lebkuchen-Muffins

 ca. 45 Minuten

 Für ca. 35 Stück



## Zutaten

---

150 g Grafschafter Goldsaft	125 g Butter
Zuckerrübensirup	250 g Mehl
50 g brauner Zucker	1 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver	100 g gehackte Mandeln
1 TL Lebkuchengewürz	30 g Zucker
2 Eier	

# Zubereitung

Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Goldsaft, Butter und Zucker erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz und Mandeln dazugeben. Eier einzeln unterrühren. Teig in Muffin-Papierförmchen füllen und ca. 25 Minuten goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad).

Die fertigen Muffins mit Zucker bestreuen und nach Wunsch mit Pistazien und Marzipansternen verzieren.

kJ/kcal: 445/106