LEBKUCHENMUFFINS MIT TANNENBAUM

Leckere Lebkuchenmuffins mit schokoladigem Topping und dekorativen Tannenbäumen!

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG TEIG

Die Zutaten müssen alle Raumtemperatur haben. Rühre die Butter mit dem Zucker für etwa 3-4 Minuten cremig. Rühre die Eier ein. Füge die restlichen Zutaten hinzu und gebe evtl. etwas Milch dazu, so dass ein glatter Teig entsteht, der nicht zu fest ist.

Teile den Teig mit einem Eisportionierer oder mit einem Löffel in 12 Papierförmchen auf und backe die Muffins bei 180 °C O/U für ca. 20 Minuten. Lasse sie anschließend komplett abkühlen.

VORBEREITUNG DEKORATION

Schneide die Eistüten mit einem Messer gerade ab. Schmelze die Zuckerglasur über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle und färbe sie mit der grünen Farbe ein. Bepinsele damit die Eiswaffeln und beklebe sie mit den Cornflakes von unten nach oben. Lasse sie im Kühlschrank antrocknen und bepinsele sie anschließend komplett mit der Zuckerglasur. Beklebe die Waffeln mit Streudekor und lasse sie trocknen.

MUFFINS FERTIGSTELLEN

Verrühre für das Topping kurz die Zutaten und spritze es mit einem Spritzbeutel mit Stern- oder Rosettentülle auf die kalten Muffins. Setze die Eistüten erst kurz vor dem Verzehr auf, damit sie nicht weich werden und knusprig bleiben.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Statt Zuckerglasur könnt ihr auch Kuvertüre nehmen. Diese kann man aber nur mit fettlöslichen Farben einfärben.

TEIG:

- [ ] **150 g** Butter (weich)
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **2** Eier
- [ ] **160 g** Mehl
- [ ] **30 g** Kakao
- [ ] **½ TL** Backpulver
- [ ] **¼ TL** Natron (oder Backpulver)
- [ ] **1 Pr.** Ingwer (frisch)
- [ ] **1 Pr.** Nelke
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] Milch
- [ ] **12** Papierbackförmchen

DEKO:

- [ ] **12** Eiswaffeln
- [ ] Zuckerglasur (z. B. Dekoback)
- [ ] grüne Lebensmittelfarbe
- [ ] **150 g** Cornflakes (bis zu)
- [ ] Streusel, Perlen, Sterne, usw.

TOPPING:

- [ ] **160 g** Frischkäse
- [ ] **160 g** Nutella
- [ ] **80 g** Butter