

# Wintermuffins

FÜR 12 MUFFINS | 15 MIN ZUBEREITUNG



## ZUTATEN

150 g	Butter
100 g	Crémant Schokolade
100 g	Lindt-Milchschokolade
200 g	Zucker
4	Eier
1 1/2 TL	Zimt
4	Messerspitzen Nelkenpulver
100 g	Mehl (kein Backpulver nötig)

## ZUBEREITUNG

- 1 Butter und Schokolade zusammen im Wasserbad schmelzen (nicht zu heiss, sonst gerinnt die Schokolade).
- 2 Zucker und Eier mit dem Rührgerät rühren, bis die Masse hell ist. Die Schokolade-Butter-Mischung beigegeben.
- 3 Zuletzt das Mehl, Zimt und Nelkenpulver dazugeben und nochmals gut mischen, dann die Masse in die Förmchen füllen.
- 4 Bei 180 °C ca. 20-25 Minuten, auf der zweituntersten Rille des Backofens backen.

