



Lebkuchen-Muffins

16 Muffins aus Lebkuchenteig mit einem Deckel aus Buttercreme und kandierten Ingwerstreifen. Sehr Ingwer-betont.

Zutaten:

für den Teig:

125g Mehl
2 Teelöffel gemahlener Ingwer
1 gestrichener Teelöffel Zimt
1 Stück eingelegter und gehackter Ingwer
1 gestrichener Teelöffel Natron
4 Eßlöffel Milch
85g Butter oder Margarine
75g Zucker
2 Eßlöffel Zuckerrüben-Sirup
2 gequirlte Eier

für die Buttercreme:

85g Butter
175g Puderzucker
2 Eßlöffel Ingwersirup (optional)

kandierte Ingwer zum garnieren

Zubereitung

Mehl, gemahlene Ingwer und Zimt mischen. Gehackten Ingwer zugeben und untermischen. Natron in der Milch auflösen.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Sirup und Eier zugeben und ordentlich unterrühren. Mehlmischung zugeben und zuletzt die Milch unterrühren.

16 Förmchen in die Mulden Muffinbleche verteilen. Die Muffins sehen besser aus, wenn die Papierförmchen doppelt eingelegt werden. Teig in die 16 Mulden verteilen.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad in 20 Minuten goldbraun backen. Fertige Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Butter für die Buttercreme schaumig schlagen. Puderzucker und (wenn vorhanden) Ingwersirup zugeben und glatt rühren. Kandierte Ingwer in schmale streifen schneiden.

Vor dem Servieren die Muffins mit einer Buttercremehaube überziehen und mit den Ingwerstreifen garnieren.