



## Unser Weihnachtsrezept:

Bild einstellen

- 250 gr. Mehl
- 150 gr. Spekulatius
- 1 halbes Päckchen Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 125 gr. Zucker
- 200 gr. weiche Butter
- 1 P Vanillezucker
- 1 Zimt
- Msp.
- 4 Eier
- 130 ml Kinderpunsch/Kinderglühwein alkoholfrei
- Muffinförmchen

### Rezept Zubereitung Kinderpunsch-Spekulativ-Muffins

In eine Schüssel die Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die 4 Eier nach und nach dazugeben.

Den Spekulatius in einem Mörser fein zerbröseln oder in eine kleine Tüte geben und mit einem Nudelholz mehrfach drüberrollen bis die Spekulatius schön zerbröckelt sind.

Dann das Mehl, Backpulver und Kakao zusammen mit dem zerbröselten Spekulatius mischen.

Zu der Eiermasse dann den Zimt und den Kinderglühwein geben dann die Mehlmischung mit drunterheben.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Papierförmchen in das Muffinblech legen und den Teig einfüllen und ca. 20-25 Minuten backen.

1

2

3

4

5

6