



EINFACHE SPEKULATIUS- MUFFINS

Zutaten:

12 Muffins:

- 300g Mehl
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 220 ml neutrales Öl
- 3-4 EL Milch
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 2 gehäufte TL Spekulatiusgewürz
- 60g Raspelschokolade
- 8 Spekulatiuskekse

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen, ein Muffinbackblech mit Förmchen auslegen und die Spekulatiuskekse in einem Gefrierbeutel o.ä. zerbröseln.
- 2** Mehl mit Backpulver mischen, das Öl und die Eier zugeben und verrühren, Zucker und Milch unterrühren. Anschließend Zimt und Spekulatius dazugeben und ebenfalls unterrühren. Zuletzt die Raspelschokolade und die Spekulatiusbrösel unterheben.
- 3** Den Teig auf die Muffinsförmchen verteilen und bei 180 Grad ca. 20-25min backen, nach 20min die Stäbchenprobe machen.

