



Lebkuchenmuffins

Zutaten

150 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Esslöffel Kakaopulver

0.5 Pack Backpulver

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel gemahlener Ingwer

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Messerspitze(n) gemahlene Nelken

1 Messerspitze(n) Muskat

1 Messerspitze(n) Kardamom

75 g Kokosblütenzucker

175 ml Pflanzendrink

75 ml Kokosöl

3 Esslöffel Dattelsirup

75 g Puderzucker

1 Tasse(n) Espresso

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 12

Etwas Johannisbrotkernmehl

12 Stück(e) (gebrannte) Mandeln

Zubereitung

1.

Heize den Backofen bei 180 °C Ober- / Unterhitze vor und bereite ein (Muffin-)Backblech mit 12 Förmchen vor.

2.

Mische das Mehl mit den Haselnüssen, Kakao, Backpulver, Salz, Gewürzen und Kokosblütenzucker in einer großen Schüssel und vermenge die trockenen Zutaten grob miteinander.

3.

Gib den Pflanzendrink, das Kokosöl und den Dattelsirup hinzu und verrühre alle Zutaten sorgfältig zu einem flüssigen Teig.

4.

Verteile den Teig auf die Muffin-Förmchen und backe diese für 25 Minuten.

5.

Nimm die Muffins aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.

Siebe währenddessen den Puderzucker in den Espresso und vermische die Zutaten zu einer flüssigen Masse. Gib sehr langsam

Johannisbrotkernmehl hinzu, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht.

6.

Gieße den Espressosirup über die Muffins und verziere sie mit gebrannten Mandeln.

Genieße deine Lebkuchenmuffins am besten mit einer Tasse Kaffee oder Tee.