

# SCHOKO-SPEKULATIUS-MUFFINS



*Zutaten für 27 Stück*

*Teig:*

150g Zartbitterkuvertüre  
250g Butter  
260g Mehl  
2 TL Backpulver  
260g Zucker  
7 Eier  
eine Prise Salz  
1 ½ Pck. Vanillezucker  
½ TL Zimt  
75g Schokodrops  
150g Spekulatius

*Für die Verzierung:*

Perlen, Spekulatius o.Ä.  
1 Fertigpackung Zuckerguss

## *Arbeitsschritte*

1. Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Mehl und Backpulver mischen.
3. Zucker, Eier, Salz, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel cremig schlagen.
4. Mehl-Backpulver-Mischung in die Zucker-Eier-Mischung sieben.
5. Schokoladen-Butter ebenfalls dazu geben und verrühren, bis der Teig gleichmäßig braun ist.
6. Spekulatius zerkrümeln und zusammen mit den Schokodrops in den Teig rühren.
7. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
8. Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen und in diese den Teig füllen.
9. Die Muffins kommen für etwa 20 bis 25 Minuten in den Ofen.
10. Muffins aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.