

# Glühwein-Muffins

FÜR 12 STÜCK

**170 g** weiche Butter  
**170 g** Zucker  
**1 Päckchen** Vanillezucker  
**3** Eier  
**170 g** Mehl  
**3 TL** Backpulver  
**20 g** Kakaopulver  
**120 ml** Glühwein

Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 12 Papierförmchen in die Mulden einer Muffinform setzen.

Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät hellcremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, abwechselnd mit dem Glühwein nach und nach in die Buttercreme rühren.

Den Teig mit einem Löffel in die Förmchen füllen und ca. 20 Minuten (mittlere Schiene) backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

