Kaffee-Spekulatius-Muffins

12 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 100 g Spekulatius, fein zerbröselt oder gemahlen
- 60 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Mehl
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 2 Eier
- 150 g Natur-Joghurt, zimmerwarm

100 g Butter, weich
100 g brauner Zucker
80 ml Kaffee, stark

Für den Guss/die Deko

ca. 100 g Puderzucker
2 TL löslicher Kaffee
1-1,5 EL Wasser
Spekulatius, grob zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 12er-Muffin-Backform mit Cups bestücken.
3. Für den Teig alle trockenen Zutaten (Spekulatius, Mandeln, Mehl, Gewürz, Backpulver und Natron) in einer Schüssel gründlich mischen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier verquirlen.
5. Zucker, Butter, Joghurt und den abgekühlten Kaffee dazugeben und sorgfältig unterrühren.
6. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur solange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
7. Den Teig in die Form füllen, die Mulden sollten dabei zu ¾ gefüllt sein.
8. Die Temperatur beim Backofen auf 180°C reduzieren und die Muffins für ca. 20-25 Minuten im unteren Ofendrittel backen. Anschließend die Muffins ca. 5 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form nehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen.
9. Für den Guss den löslichen Kaffee und den Puderzucker mit dem Wasser verrühren. Die abgekühlten Muffins damit bestreichen und mit Spekulatius-Brösel bestreuen.