

## LINZER MUFFINS FÜR 12 MUFFINS



150 g	Butter
120 g	Zucker
1/2	Zitrone, abgeriebene Schale
1 TL	Zimt
1/2 TL	Nelkenpulver
1 P	Salz
3	Eier
150 g	Mehl
225 g	gemahlene Haselnüsse

Füllung:	
100-120 g	Himbeerkonfi

1. Backofen auf 220° Grad vorheizen.  
Butter in den Mixtopf geben und 15 sek. / Stufe 4 verrühren.
2. Zucker, Zitronenschale, Zimt, Nelkenpulver, Salz und Eier dazugeben und 2 min. / Stufe 4 mischen.
3. Restliche Zutaten begeben und 30 sek. / Stufe 4 verrühren.
4. In die vorbereiteten Muffinsförmchen geben, die Hälfte des Teigs in die 12 Vertiefungen füllen, je ca. 1-2 TL Konfi darauf geben. Mit dem restlichen Teig bedecken.
5. Backen: 15-20 min. in der Mitte des Ofens bei 220° Grad.

Tipp: - Die Muffins können auch gut eingefroren werden.  
- Vierfruchtkonfi anstelle von Himbeerkonfi verwenden (hat keine Kerne)