

HONEY MUFFINS FÜR PROFIS!

Das brauchst du:

Irgendwen, der das Backrohr bedienen kann und darf.

4 Eier

100g Butter

100g Zucker

100g Honig

200g Mehl

2 TL Backpulver

3 TL Zimt

100 ml Wasser



Die Eier mit dem Zucker rühren, rühren und nochmals rühren.

Die flüssige Butter und den Honig zu der Eiermasse geben.

Alles gut rühren, rühren und nochmals rühren.

Mehl, Backpulver und Zimt mischen und dann mit dem Wasser unter die Eiermasse rühren, rühren und nochmals rühren.

Teig in Formen füllen und bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen.