

Chai Latte Muffins



Von Anne / www.gutentag.info/blog/

Zutaten (für 12 Muffins)

150 ml Milch
4 TL Instant Chai Latte Pulver (z.B. David Rio Tiger Spice oder auch jedes andere Instantpulver)
1 Vanilleschote
220g Mehl
1 Pr. Salz
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 TL Zimt
1 TL gemahlener Ingwer
80g Butter
70g Zucker
2 Eier
1 EL Butter
4 EL Zucker
2 EL Zimt

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erwärmen und das Chai Latte Pulver in der Milch auflösen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausholen.
2. Das Mehl mit dem Salz, dem Backpulver, dem Natron, dem Zimt, dem Ingwer und dem Vanillemark in einer Rührschüssel vermischen.
3. Die Butter und den Zucker cremig rühren. Anschließend die Eier nacheinander unterrühren.
4. Die Buttermasse und die Milch zu der Mehlmischung geben und nur so lange rühren bis alle Zutaten feucht sind.
5. Den Teig in die Vertiefungen der Muffinform füllen und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180°C) etwa 15 bis 20 Minuten backen.
6. Die Butter schmelzen und den Zimt mit dem Zucker verrühren.
7. Die noch warmen Muffins mit geschmolzener Butter einpinseln und in die Zimt-Zucker-Mischung dippen.

Anne / www.gutentag.info/blog/