



Benötigte Zutaten

Glühwein

100 g Zucker

1 l Rotwein

1/2 l Orangensaft

1 Apfel

2 Stangen Zimt

1 Pkg. Punschgewürz

Glühwein-Spekulativus-Muffins

250 g Mehl

250 g **Premium Teebutter**

125 g Zucker

4 Eier

120 g Spekulativus

3 TL Zimt

1 Prise Nelken

2 EL Rum

125 ml Glühwein

Glühwein-Spekulativus-Muffins

Für eine geschmackvolle Adventszeit

Anleitung

Zubereitung Glühwein

Zucker in einem großen Topf anschmelzen bis er beginnt, Farbe anzunehmen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Den Rotwein, die Teebeutel und die Gewürze hinzufügen und rund 10 Minuten heiß, aber nicht kochend ziehen lassen. Zum Schluss mit Stern-Apfelscheiben servieren.

Zubereitung Glühwein-Spekulativus-Muffins

Mehl, Backpulver, die zerbröselten Spekulativus sowie den Kakao vermischen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln einrühren, dann Nelken, Glühwein und Rum hinzufügen. Zum Schluss das Mehlgemisch unterheben. In Muffinformen füllen und ca. 20 Minuten bei 190 Grad backen.

Zutaten Glühwein

ca. 100 g Zucker

1 l Rotwein

1/2 l Orangensaft

1 Apfel

2 Stangen Zimt

1 Pkg. Punschgewürz

Zutaten Glühwein-Spekulativus-Muffins

250 g Mehl

250 g Butter

125 g Zucker

4 Eier

120 g Spekulativus (zerbröselte)

3 TL Backpulver

1 EL Kakao

1 TL Zimt

1 Prise Nelken

SalzburgMilch



2 EL Rum
125 ml Glühwein



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten