

# Linzer Muffins

Für 12 Stück, 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

150g	weiche Butter	Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden
150g	Zucker	beigeben
1	Zitrone	waschen, Schale abreiben und beigeben
1 TL	Zimtpulver	
½ TL	Gewürnelkenpulver	
1 Prise	Salz	alles beigeben und gut mischen
3	Eier	Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist
150g	Mehl	
3 TL	Backpulver	Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu sieben
225g	gemahlene Haselnüsse	Haselnüsse beigeben und darunter rühren. Vertiefung des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Die Hälfte des Teiges in die 12 Vertiefungen verteilen
100 – 120 g	Himbeerkonfitüre	je 1 – 2 Teelöffel Konfitüre auf den Teig geben. Restlichen Teig darauf verteilen

## Backen:

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens 15 – 20 Minuten backen.

