

## Gin-Tonic-Muffins aus dem Thermomix®



© Gin-Tonic-Muffins - Rezepte mit Herz



30 min



leicht



12 Stück

### Der Gin kommt in den Teig und in das Frosting.

Zu Festen gehören festliche Speisen und Getränke! In unserer Weihnachtsausgabe von Rezepte mit Herz (6/2018) findet ihr festliche Menüs und passende Drinks. Einen weiteren Knaller bekommt ihr von uns hier: Einen Muffin zum Anstoßen: Gin-Tonic-Muffins

Schöne Feiertage und Prost!

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für das Frosting:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Butter (Zimmertemperatur)
<input type="checkbox"/>	<b>10 g</b>	Gin
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Doppelrahmfrischkäse (Zimmertemperatur)
<input type="checkbox"/>	<b>Für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Gin
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Tonic
<input type="checkbox"/>	<b>Für den Sirup:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>70 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Gin
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Tonic

## Zubereitung

### Gin Tonic-Muffins. Rezept für den Thermomix

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen, 12er Muffinform mit Papierförmchen auskleiden.
2. Alle Zutaten für das Frosting in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen. In den Kühlschrank stellen, während der Rest vorbereitet wird.
3. Für den Teig Eier, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 4 vermischen. Mehl, Backpulver, Salz, Gin und Tonic hinzugeben, 20 Sek./Stufe 4 vermischen und gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Mixtopf säubern. Ca. 20-25 Min. im heißen Ofen backen und danach jeden Muffin mit einem Zahnstocher ca. 10-15 Mal einstechen.
4. Alle Zutaten für den Sirup in den Mixtopf geben und 6 Min./Varoma/Stufe 2 zu einem Sirup kochen, den heißen Sirup mithilfe eines Teelöffels gleichmäßig und vorsichtig über die Muffins geben.
5. Das Frosting aus dem Kühlschrank in einen Spritzbeutel geben und auf die Muffins spritzen. Mit Limettenschale und Glitzer garnieren und servieren.

### Nährwertangaben

440 kcal, 5 g E, 20 g F, 55 g KH