

## Früchte - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Studentenfutter in eine Schüssel geben
1		Zitrone -unbehandelt- heiß abwaschen, Schale Abreiben, hinzufügen
5	Essl.	Rum hinzufügen Ziehen lassen
1	kg	Mehl Type 550 in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken
100	Gramm	Hefe zerbröckeln, in die Mulde geben
1	Essl.	Zucker hinzufügen
100	ml	Milch lauwarm, hinzufügen Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig Verarbeiten Abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen Lassen
250	ml	Milch erwärmen
400	Gramm	Butter hinzufügen, darin schmelzen lassen Zu dem Teig geben
2		Eier hinzufügen
2	Pack.	Bourbon-Vanillezucker hinzufügen

### Anleitung:

Studentenfutter hinzufügen und alles 10 Minuten kräftig durchkneten  
Teig abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen nochmals  
kräftig durchkneten etwas Mehl auf ein Backbrett streuen, Teig  
darin etwa 2 cm dick ausrollen, mit Plätzchenausstecher -8 cm  
Durchmesser- Muffins ausstechen, auf ein mit Backtrennpapier  
belegtes Backblech legen, nochmals 30 Minuten gehen lassen im  
vorgeheizten Backofen bei 200°C/ Umluft 170°C/Gas Stufe 3 etwa 15 -  
20 Minuten backen 150 g Butter schmelzen, Muffins mehrmals damit  
bestreichen 150 g Puderzucker darüber streuen