

Gewürz - Muffeins 2

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Getrocknete Aprikosen
4	Essl.	Rum
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1/2	Tüte	Backpulver
1/4	Teel.	Gemahlener Zimt
1/4	Teel.	Gemahlener Kardamom
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
1	Messersp.	Gemahlenes Lebkuchengewürz
		Fett für das Blech

Anleitung:

1. Aprikosen fein würfeln, mit Rum vermischt 10- 15 Min. durchziehen lassen. Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und kurz unter die Buttermischung rühren.

2. Aprikosen mit der Flüssigkeit unterheben. Ein Muffeinsblech fetten und die Mulden zu 2/3 mit Teig füllen. Im heißen Backofen (E: 200 _C/G. Stufe 4) Ca. 25 Min. backen. Bei Umluft ca. 20 Min. bei 180 _C

Bei 12 Stück pro Stück: 1052/1251 kj/kcal 4 g E, 33g KH, 10 g F