

Malzbier - Pflaumen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

ALL - IN - TEIG

| | | |
|-----|-----------|----------------|
| 150 | Gramm | Weizenmehl |
| 1 | gestr. TL | Backpulver |
| 1/2 | gestr. TL | Natron |
| 75 | Gramm | Brauner Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1 | Teel. | Zimt |
| 2 | | Eier |
| 75 | Gramm | Weiche Butter |
| 175 | ml | Malzbier |

FÜR DIE FÜLLUNG

| | | |
|-----|---------|----------------------------|
| 100 | Gramm | Trockenpflaumen ohne Stein |
| 1 | Scheibe | Schwarzbrot |
| 50 | Gramm | Rosinen |

FÜR DEN BELAG

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 50 | Gramm | Trockenpflaumen ohne Stein |
| | | Für den Guss: |
| 100 | Gramm | Gesiebter Puderzucker |
| 2 | Essl. | Malzbier |

Anleitung:

Mehl mit Backpulver und Natron mischen und in eine Rührschüssel sieben; restliche Zutaten zufügen und verrühren. Für die Füllung Trockenpflaumen und Schwarzbrot in Würfel schneiden und mit den Rosinen unter den Teig rühren. Teig in eine Muffin füllen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen.

Für den Belag Trockenpflaumen in Stücke schneiden und auf die warmen Muffins legen. Für den Guss Puderzucker mit Malzbier zu einer dickflüssigen Masse verrühren und die Oberfläche der noch warmen Muffins und die Trockenpflaumen damit bestreichen.

GUTEN APPETIT!