

Muffeins mit Schwipps

Zutaten für: 12 STÜCK

500	Gramm	Rumtopf Früchte (Glas)
60	Gramm	Butter oder Margarine
		Ei (Gr. M)
280	Gramm	Vollmilch- Jogurt
6	Essl.	Milch
280	Gramm	+ ca. 1 EL Mehl
50	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillin- Zucker
1	Prise	Salz
1	Essl.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
100	Gramm	Puderrucker
1	Essl.	Gehackte Pistazien
24-36		Papier-Backförmchen (5 cm)

Anleitung:

1. Rumtopf Früchte auf einem Sieb gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen.

2. Butter oder Margarine zerlassen und in eine große Rührschüssel geben. Ei, Jogurt und Milch zugeben und nur kurz mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. 280 g Mehl, Zucker, Vanillin- Zucker, Salz, Backpulver und Natron mischen. Portionsweise zur Jogurt- Masse geben und alles rasch zu einem glatten Teig verrühren.

3. Rumtopf Früchte in ca. 1 EL Mehl wenden und unter den Teig heben. je 2- 3 Papierförmchen ineinander setzen und in die Mulden eines Muffeinbackblechs (für 12 Stück) setzen. Teig bis zu 2/3 in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200_C / Umluft: 175_C / Gas: Stufe 3) 15- 20 Minuten backen. Auskühlen lassen,

4. Puderrucker, bis auf etwas zum Bestäuben, mit 2- 3 EL Rumtopf Flüssigkeit glatt verrühren. Muffeins mit dem Zuckerguss bestreichen. Mit Pistazien bestreuen. Trocknen lassen. Dann mit übrigem Puderrucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.