

# Muffins mit Schwipps

Zutaten für: 12 STÜCK

500	Gramm	Rumtopffrüchte (Glas)
60	Gramm	Butter
1		Ei (G. M)
280	Gramm	Vollmilch-Jogurt
6		Essl. Milch
280	Gramm	+ ca. 1 EL Mehl
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin Zucker
1	Prise	Salz
1		Essl. Backpulver
1/2		Teel. Natron
100	Gramm	Puderzucker
1		Essl. Gehackte Pistazien

## Anleitung:

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

2. Butter 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, Vanillinzucker, Salz, Backpulver und Natron mischen. Portionsweise zur Jogurtmasse geben und alles rasch zu einem glatten Teig verrühren.

3. Rumtopffrüchte in ca. 1 EL Mehl wenden und unter den Teig heben. je 2/3 Papierförmchen ineinander setzen und in die Mulden eines Muffinbackblechs (für 12 Stück) setzen. Teig bis zu 2/3 in die Förmchen füllen.

Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200C / Umluft: 175C / Gas: Stufe 3) 15 -20 Minuten backen.

Auskühlen lassen,

4. Puderzucker, bis auf etwas zum Bestäuben, mit 2/3 EL Rumtopfflüssigkeit glatt verrühren. Muffins mit dem Zuckerguss bestreichen. Mit Pistazien bestreuen. Trocknen lassen. Dann mit übrigem Puderzucker bestäuben. Zubereitungszeit ca. 40 Min.