

Rosinen - Ahornsirup - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Rosinen
3	Essl.	Rum
120	Gramm	Mehl
200	Gramm	Haferflocken
3	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
2		Eier
120	Gramm	Ahornsirup
60	Gramm	Butter
280	ml	Buttermilch

Anleitung:

Rosinen eine Stunde mit dem Rum ziehen lassen. Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Haferflocken, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Ahornsirup, Butter und Buttermilch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Rumrosinen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.