Rosinen - Haselnuss - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Rosinen
3	Essl.	Rum
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Vollkornmehl
2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Kakao
100	Gramm	Gehackte Haselnüsse
125	Gramm	Butter
200	Gramm	Honig
2		Eier
125	ml	Sahne

Anleitung:

Rosinen einige Stunden im Rum einweichen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Kakao und Haselnüsse in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Honig, Eier und Sahne schaumig schlagen. Mehlgemisch und Rumrosinen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.