

## Rosinen - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
100	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Rum
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
50	Gramm	Haferflocken
1		Ei
80	ml	Neutrales Öl
100	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
250	ml	Milch

### *FÜR DEN GUSS*

---

3	Essl.	Aprikosenmarmelade
2	Essl.	Rum
3	Essl.	Mandelstifte

### Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Die Rosinen in dem Rum einweichen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Salz und Haferflocken mischen. Das Ei mit Öl, Zucker, Vanillezucker und Milch verquirlen. Die Rumrosinen und dann die Mehlmischung unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen. Für den Guss die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen, mit dem Rum glatt rühren und auf den Muffins verstreichen. Die Mandelstifte darüber streuen.