

## Rum - Trauben - Nuss - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

60	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Rum
100	Gramm	Mehl
25	Gramm	Speisestärke
10	Gramm	Kakao
1/2	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Mandeln, gerieben
40	Gramm	Mandeln, gehackt
125	Gramm	Margarine
125	Gramm	Zucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
		Salz
2		Eier

### Anleitung:

Für die Rum-Trauben-Nuss-Muffins werden zunächst die Rosinen ca. 30 Minuten in Rum eingeweicht. Inzwischen in einer Schüssel Mehl, Speisestärke, entölten Kakao, Backpulver, geriebene und gehackte Mandeln vermischen. In einer zweiten Schüssel Margarine, Vanillezucker, Zucker, eine Prise Salz und Eier schaumig rühren. Das Mehlgemisch und die Rosinen mit dem Rum kurz unterrühren. Nicht übermischen, da sich sonst ein Kleber entwickeln kann, der die Muffins hart werden lässt. Den Teig in ein gut gefettetes Muffinblech füllen. Die leeren Formen mit Wasser füllen. Der Wasserdampf macht die Muffins schön locker. Den Ofen auf 200C vorheizen. Das Blech auf der mittleren Schiene ca. 20 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob kein Teig mehr kleben bleibt. Dann das Blech kurz auf ein feuchtes Tuch stellen, damit sich die Muffins leichter aus der Form lösen lassen.

6 Portionen - 480 Kcal pro Portion Zub. - 60 min Ges.