

# Rumtopf - Muffins 1

Zutaten für: 1 Rezept

60	Gramm	Weiche Butter
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1		Ei (M)
120	Gramm	Weizenmehl
1/2	Teel.	Backpulver
2-3	Essl.	Milch
125	Gramm	Rumtopf-Früchte oder Rumrosinen
50	Gramm	Quittengelee

## Anleitung:

Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker nach und nach unterrühren. Ei 1/2 Minuten unterschlagen, Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach untergeben. Milch zugeben, Früchte klein schneiden und unterrühren. Teig in die Muffinförmchen füllen und bei 180 C 20-25 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Muffins abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit dem leicht erwärmten Quittengelee bestreichen.