

Sanandaj - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

1	Tasse	Kichererbsen gem
1	Tasse	Rote Linsen gem
1	Tasse	Mais gem
1	Teel.	Anis gem
100	Gramm	Mandeln / Nüsse gem
5	Essl.	Kakao Pulver
1/2	Teel.	Meersalz
1	Tüte	Bourbon Vanille Zucker
1	Tüte	Weinsteinbackpulver (17 g)
150-200	Gramm	Vollrohrzucker
		Evtl abgeriebene Schale, von 1/2 Zitrone
3	Tassen	Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
100	Gramm	Rosinen , eingelegt in Rum 54 % + Rotwein 25 h
		Fett für die Muffeinsblechform
		Puderzucker

Anleitung:

Von Kichererbsen bis Zitronenschale alles zusammen vermischen. Wasser beifügen , gut verrühren. Zum Schluss die abgetropften Rosinen, unterheben. + in die eingefetteten Formen , füllen.

160° C Umluft ohne vorheizen, 30 - 40 min , backen , Nadelprobe. Kurze Zeit in den Formen, zum verfestigen lassen. Vorsichtig umkippen, + auf ein Kuchenrost abkühlen. Mit Puderzucker bestreuen