

Schoko - Muffin mit Trockenfrüchten

Zutaten für: 12 Portionen

30	Gramm	Dörrpflaumen	fein gewürfelt
30	Gramm	Dörraprikosen	fein gewürfelt
280	Gramm	Mehl	
2	Teel.	Backpulver	
1/2	Teel.	Natron	
1	Pack.	Lind - Choco - Röllchen	
30	Gramm	Rosinen	
1		Ei	
100	Gramm	Zucker	
80	ml	Pflanzenoel	
100	Gramm	Zucker	
80	ml	Pflanzenoel	
100	Gramm	Baileys (Alkohol-Likör)	
200	ml	Milch	

GARNITUR

1	Flasche	Lindt Glasur	Feinherb
1	Flasche	Lindt Glasur	- Vollmilch
1	Tube	Lindt Dekor	- Schrift Weiß
1	Pack.	Lindt Choco	- Dekor Blüten und Blätter

Anleitung:

1. Den Ofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinbleches einfetten. Mehl, Choco-Röllchen, Backpulver, Natron, gewürfelte Trockenfrüchte und Rosinen miteinander mischen.

2. Das Ei in einer großen Schüssel verquirlen. Zucker, Pflanzenoel, Baileys und Milch zufügen und gut miteinander verrühren. Die Mehlmischung nach und nach zugeben und alles glatt rühren. Die Masse in die Vertiefungen des Blechs geben und 20 - 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

3. Die Muffin mit der Glasur überziehen und mit Dekor-Schrift Weiss Kreise auf die Muffin spritzen und den Überzug mit einem Zahnstocher Linien nach außen ziehend verzieren.