

# Trockenobst - Muffins Variante 1

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Gemischtes Backobst
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Honig
4		Eier
2	Teel.	Lebkuchengewürz

## Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.  
Backobst fein würfeln. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Butter, Honig, Eier und Lebkuchengewürz schaumig schlagen. Mehlgemisch und Backobstwüfel dazugeben und unterrühren.  
Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.