

# 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.