

Trockenobst - Muffins Variante 2

Zutaten für: 1 Rezept

40	Gramm	Datteln
50	Gramm	Kandierte Ananas
40	Gramm	Mandeln
80	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Rum
2	Essl.	Mehl
200	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Zitronenschale
4		Eier
190	Gramm	Mehl

Anleitung:

Datteln und Ananas fein würfeln und Mandeln hacken. Datteln, Ananas, Mandeln, Rosinen und Rum vermischen und zwei Stunden ziehen lassen. Mehl unterrühren. Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Butter, Zucker, Zitronenschale und Eier schaumig rühren. Mehl und Fruchtmasse dazugeben und unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.