

Rezept

Muffins mit Rumfrüchten

Ein Rezept von Muffins mit Rumfrüchten, am 27.04.2024

Zutaten

300 g kandierte Früchte (z. B. Ananas, Melonen, Papaya, Orangen, Kirschen) und Rosinen.	100 ml Rum
250 g Mehl	100 g Butter
2 Eier	2 geh. TL Backpulver
100 g Zucker	200 g Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
12er-Muffinblech	1 Päckchen Vanillezucker
	12 Papierförmchen oder Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die kandierten Früchte klein würfeln. Den Rum erhitzen und mit allen Früchten vermischen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen.
2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, Vanillezucker und Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren, die Rumfrüchte untermengen.
3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.