

Gewürzmuffins

Zutaten für 12 Muffins

200 g Mehl,
½ Päckchen Backpulver,
¼ TL gemahlener Zimt,
1 Msp. gemahlene Nelken,
1 Msp. Gemahlenes Lebkuchengewürz,
250 g getrocknete Aprikosen,
4 EL Rum,
125 g Butter,
125 g Zucker,
2 Eier,
1 Prise Salz,
12 Papierbackförmchen.



Zubereitung

Die Aprikosen fein würfeln, mit dem Rum vermischen und 15 Minuten durchziehen lassen. Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und unter die Buttermischung rühren.

Backofen auf 130 °C vorheizen.

Aprikosen mit der Flüssigkeit unterheben. Die 12 Papierbackförmchen in die Muffin Form setzen und den Teig auf die 12 Förmchen gleichmäßig verteilen. Der Teig muss oben nicht geglättet werden.

Bei Umluft mit 185 °C 25 Min. backen

Die Papierförmchen von den noch heißen Gewürzmuffins lösen und sie auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Gewürzmuffins schmecken bereits lauwarm sehr gut, lassen sich aber auch in einer verschließbaren Kunststoffdose aufbewahren – wenn man den Deckel zu lässt!