

Muffin mit Gewürzen

Zutaten für 12 Stück

150	g	Früchte, getrocknet (Orangeat, Zitronat, Bananen, Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Melonen, Weinbeeren, Mango, etc.)	In kleine Würfel schneiden.
1	dl	Rum, dunkel	Früchte ca. 1 Stunde marinieren.
250	g	Mehl	
3	TL	Backpulver	
1	P	Vanillezucker	
120	g	Honig	
½	TL	Salz	
1	TL	Lebkuchengewürz	
½	TL	Zimt	Zutaten (ohne Früchte) gut vermischen.
1		Ei	
½		Orange	Schale reiben.
2.5	dl	Milch	
60	g	Butter, flüssig	Ei, Orange, Milch und Butter verquirlen. Milchmischung und Früchte zur Mehlmischung geben und schnell vermengen bis alles gut ver- mischt ist. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen (2 in- einander legen), Teig gleichmässig darin verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen. Mega guet!
		Variante Tirolercake:	Anstelle der 150 g Früchte in Rum, 100 g Schokoladenwürfeli und 50 g geriebene Mandeln verwenden. Lebkuchengewürz und Orange weglassen.