


Rosinen-Muffins

Muffins aus einem All-in-Teig mit Rum-Rosinen

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-
Geschmack

2 TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 ml Speiseöl

125 ml Eierlikör

3 Eier (Größe M)

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Vollmilch

etwa 30 g Amarettini (ital.

Mandelgebäck)

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All -in Teig:

Mehl mit Puddingpulver und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Erst die Rum-Rosinen, dann die Raspelschokolade und die Amarettini darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Muffins mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Verzieren:

Muffins mit Puderzucker bestreuen.

