

## TUTTI-FRUTTI-MUFFINS



Butter.  
100% Geschmack.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

*Einweichen: ca. 2 Stunden*

*Zubereitung: ca. 25 Minuten*

*Backen: ca. 20 Minuten*

*Für 12 Stück*

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

12 Papier-Backförmchen

100 g gemischte Dörrfrüchte, z.B. Aprikosen,  
Datteln, Feigen, Rosinen

125 g Butter, weich

100 g Rohrzucker

1 Prise Salz

3 Eier

2 EL Zitronat

1 dl Milch

225 g Ruchmehl

1 EL Backpulver



### ZUBEREITUNG

**1** Dörrfrüchte in reichlich Wasser 2 Stunden einweichen. Abgiessen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden, beiseitestellen.

**2** Vertiefungen des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

**3** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Dörrfrüchte, Zitronat und Milch beifügen, mischen. Mehl mit dem Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

**4** Teig in die 12 Vertiefungen verteilen.

**5** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.