

## Rosinen-Eierlikör-Muffins

Die saftigen, feinen Rosinen-Eierlikör-Muffins gelingen mit diesem schönen Rezept ganz einfach!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 10,8 h



### Zutaten

100 g	<a href="#">Rosinen</a>
130 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
80 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	Staubzucker
2 TL	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

### Zubereitung

1. Für die **Rosinen-Eierlikör-Muffins** am Vorabend den Eierlikör in eine Tasse füllen und die Rosinen darin einweichen. Am Tag der Zubereitung das Backrohr auf 180 Grad mit Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Papierformen auslegen.
2. Puddingpulver, Mehl, Backpulver, Staubzucker und Vanillezucker in eine Schüssel sieben. Die Eier in eine Schale schlagen, dann unter die trockenen Zutaten rühren. Zum Schluss den Eierlikör mit den Rosinen unterheben. Den fertigen Teig etwa zwei Drittel hoch in die Formen füllen. Auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
3. Nach der Backzeit die Muffins vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Anschließend mit Staubzucker bestreuen und servieren.

### Tipp

Man kann für die Rosinen-Eierlikör-Muffins auch andere Trockenfrüchte verwenden, zum Beispiel zerkleinerte Marillen, Datteln oder Pflaumen.