Rosinen-Muffins

Die Rosinen-Muffins mit Zimt sind rasch gebacken. Das Rezept für die kleinen Mehlspeisen gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	Mandeln (gemahlen)
2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
60 ml	neutrales Pflanzenöl
125 g	Zucker
100 g	Rosinen
200 ml	Milch
1 Stk.	Muffinform (12er)

Zubereitung

1. Für die **Rosinen-Muffins** ein Muffinblech für 12 Muffins mit Papierförmchen auslegen. Den Backenofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Das Mehl mit geriebenen Mandeln, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. Die Eier mit Öl und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen.

3. Die Milch und Rosinen zugeben und die Mehlmischung unterrühren und zu einem Teig verarbeiten.

4. In die Muffinform füllen und im Backrohr zirka 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Wer möchte, kann die Rosinen-Muffins noch zusätzlich mit einem Schuss Rum verfeinern.