



Mohn-Rosinen-Muffins

Rezept für eine Füllung mit Mohnback und Rosinen. Durch die fertige Mohnfüllung wird der Muffin sehr süß, abgerundet von leichten Rumaroma. Rezept für eine 6er-Muffinform.

Zutaten:

Für den Teig:

130 g Weizenmehl Type 405
1/2 Päckchen Backpulver
eine Messerspitze Natron
1 Ei
60 g Zucker
50 g weiche Butter
150 g Vanille-Jogurt

Für die Füllung:

80 g Mohnback
(backfertige Mohnfüllung)
50 g Sultaninen
1 Spritzer Backaroma Rum

Zum Dekorieren:

50 g Puderzucker
etwas Wasser oder Zitronensaft
2-3 TL Mohn (soweit vorhanden)

Zubereitung

Den Backofen auf 190° C vorheizen, Umluft auf 175° C, Gas Stufe 2. Eine 6er Muffinform gut einfetten oder mit kleinen Papierförmchen auslegen.

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem Natron in eine Schüssel sieben und beiseite stehen. Die Sultaninen waschen und ca. 20 Minuten in heißem Wasser einweichen.

Den Zucker die Butter und das Ei mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Die Mehlmischung und den Vanille-Jogurt dazugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Sultaninen aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Zusammen mit dem Mohnback gut vermischen.

Die Hälfte des Teiges in die Vertiefungen der Muffinform füllen. Von der Mohn-Mischung mithilfe von zwei Teelöffeln 6 Kugeln abstechen, auf den Teig legen und mit dem restlichen Teig bedecken. Sofort in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Nach Ablauf der Backzeit herausnehmen, 5 bis 10 Minuten in der Form ruhen lassen, danach die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.



Den Puderzucker mit einigen Spritzern Wasser oder Zitronensaft zu einem Guss rühren. Die Muffins damit begießen und mit aufgestreutem Mohn dekorieren.