Südsee-Muffins



Zutaten für 12-15 Stück:

Masse:
275 g Mehl
125 g Zucker
1 1/2 Esslöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
1 Dose Ananasstücke
2 Eier
75 g zerlassene Butter oder Margarine
4 Esslöffel Rum
4 Esslöffel Kokossirup

Außerdem:
Butter für die Form
oder Papierförmchen

Zubereitung:
12-15 Muffinsformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 190°C vorheizen.
Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Eier in einer anderen Schüssel etwas schaumig rühren, die zerlassene Butter oder Margarine, Rum Kokossirup und Ananasstücke dazugeben und etwas verrühren. Die flüssigen Zutaten unter die trockenen Zutaten geben. Nicht zu lange

rühren.
Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.
Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und bei 190°C etwa 15-20 Minuten backen.
Die gebackenen Muffins 5 Minuten in den Formen ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

© lecker-backen.de