

# Muffins (12 Stück)

## Zutaten

- 80 ml Rosinen
  - 30 ml Rum
  - 1 Ei
  - 150 g Rohmarzipan
  - 80 ml Sonnenblumenöl
  - 200 ml Buttermilch
  - 4 ml Süsstoff
  - 200 g Dinkelmehl
  - 60 g Haselnüsse gerieben
  - 2 TL Backpulver (8 g)
  - 1/2 TL Natron (2,7 g)
  - 80 g Kuvertüre grob gehackt
- 12 Muffins Papierförmchen



## Zubereitung (Arbeitszeit 1/2 Stunde, gesamt knapp eine Stunde)

Rosinen heiss waschen, mit Rum bedeckt einige Stunden oder über Nacht stehen lassen.

Trockene Zutaten abwägen, Öl und Buttermilch abmessen.

Mehl mit Backpulver und Natron versieben, Nüsse und gehackte Schokolade untermischen.

Backrohr auf **160°C** vorheizen

Marzipan mit Ei schaumig rühren, dabei Öl nach und nach dazugeben. Zum Schluss zuerst ein Drittel der Buttermilch einrühren, dann den Süsstoff, die Rosinen samt Rum und die restliche Buttermilch. Die Mehl-Nuss Mischung einmelieren.

Papierförmchen in eine Muffinform geben, den Teig auf die Förmchen verteilen und **20 Minuten** lang backen.