Dattel-Walnuss-Muffins

Leicht orientalisch angehaucht... Leckere Muffins mit Walnüssen, Ingwer, Zimt und getrockneten Datteln.

12 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 80 g Walnüsse, geröstet und gehackt
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Ingwer, gemahlen
- ½ TL Zimt

1 Ei
120 g Butter, geschmolzen
100 g flüssiger Honig
150 ml Buttermilch
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Rum
80 g Datteln, getrocknet
50 g Aprikosen, getrocknet

Für das Topping

12 getrocknete Aprikosen
12 getrocknete Datteln
30 g Marzipan-Rohmasse
100 g Zartbitte-Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 12-er Muffins-Backform mit Cups auslegen.
3. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.
4. In einer separaten Schüssel das Ei leicht verquirlen.
5. Die geschmolzene Butter, Honig, Buttermilch, Vanille und Rum dazugeben und verrühren.
6. Die Trockenfrüchte kleinschneiden und ebenfalls gut unter den Teig rühren.
7. Nun die trockenen Zutaten zum Teig geben und alles nur solange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
8. Den Teig in die Backform füllen.
9. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Muffins für 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend die Muffins einige Minuten in der Form ruhen lassen und danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Für das Topping die Datteln aufschneiden, Kerne entfernen und mit etwas Marzipan füllen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Muffins kopfüber

kurz darin eintauchen. Auf die noch feuchte Schokolade je eine Dattel und Aprikose setzen.