Feigen-Wodka-Muffins

Die muß man gegessen haben!

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für die Füllung

- 100 g frische Feigen, in kleine Stücke geschnitten
- 2 EL flüssiger Honig
- ½ TL Zimt
- 40 ml Feigen-Wodka (z.B. 2 Fläschchen “Kleiner Feigling”)

Zutaten für den Teig

- 230 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron

½ TL Zimt
80 g gehackte Haselnüsse
1 Ei
150 g flüssiger Honig
80 ml Pflanzenöl
225 g Joghurt, natur

Zutaten zum Bestreuen

1 TL Zimt
2 EL Zucker
3 EL gehackte Haselnüsse

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.
2. 12er Muffinblech mit Papierförmchen bestücken.
3. Für die Füllung die Feigenstücke mit heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen und das Wasser wieder abgießen.
4. In einem kleinen Topf die Feigen mit den restlichen Zutaten für die Füllung kurz aufkochen, verrühren und abkühlen lassen.
5. Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Nüsse gründlich mischen.
6. In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen, kurz verquirlen und mit Honig, Öl und Joghurt verrühren.
7. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur solange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
8. Die Muffinmulden jeweils zur Hälfte mit dem Teig füllen.
9. Nun jeweils 1-2 TL der Feigen-Wodka-Masse auf den Teig geben und den restlichen Teig gleichmäßig darüber verteilen.
10. Zimt, Zucker und gehackte Haselnüsse mischen und die Muffins damit bestreuen.
11. Auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.
12. Nach der Backzeit die Muffins in der Form 10 Minuten ruhen lassen und dann aus

den Förmchen nehmen.