

# Muffins gefüllt mit Rumpflaume und Eierlikör-Glasur

## Zutaten

250 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Margarine  
5 Eier  
1 Pkg Backpulver  
ca. 12 Pflaumen  
2 EL Rum  
2 EL Zucker  
2 EL Zimt

## Dekor:

100 g Puderzucker  
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Backform:

großes Muffinblech für 12 Muffins und  
24 Muffinförmchen

Ergibt ca. 24 Muffins

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen auf 170°C Umluft. Die Muffinförmchen in die vorgesehenen Formen ins Muffinblech setzen.
2. Die Pflaumen halbieren und in Rum, Zucker und Zimt vermischen. Die Pflaumen ca. 20 Min. durchziehen lassen.
3. Die Margarine mit den Eiern schaumig rühren und nach und nach das Mehl, Backpulver und den Zucker hinzugeben.
4. Jetzt die vorbereiteten Muffinförmchen zur Hälfte mit der Teigmasse befüllen und je 1 Pflaume in die Förmchen verteilen. Gerne kann auch noch die Rum, Zimt, Zucker Flüssigkeit, die sich in der Schüssel gesammelt hat, mit verteilt werden.
5. Die Muffins in den Ofen schieben und ca. 20 Min. backen.
6. Den Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und eine dickflüssige, cremige Glasur herstellen.
7. Nach Erkalten der Muffins mit einem Pinsel die Glasur auftragen.



[Link zum Rezept: Muffins gefüllt mit Rumpflaume und Eierlikör-Glasur](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de