Hozzávalók:
20 dkg kimagozott aszalt szilva, 1 dl rum, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 4 dkg zabpehely, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 0,8 dl olaj, 1 dl tejföl
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A szilvát közepes kockákra vágjuk, tálba rakjuk, a rummal meglocsoljuk. A lisztet a sütőporral, a szódabikarbónával és a zebpehellyel összeforgatjuk. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. Először az olajat, azután a tejfölt adjuk hozzá. A lisztes keverékkel és a rumos gyümölccsel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A szilvás masszával majdnem teletöltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darabhoz
Elkészítési idő: 30 perc + a szilva áztatása
Egy darab: 306 kcal