

Rezept

## Pfirsich-Joghurt-Muffins

Ein Rezept von Pfirsich-Joghurt-Muffins, am 25.04.2024

### Zutaten

<b>1 Dose</b> Pfirsiche (ca. 300 g Abtropfgewicht)	<b>250 g</b> Mehl (Type 405)
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>80 g</b> Rapsöl
<b>150 g</b> Zucker	<b>2</b> Eier (M)
<b>130 g</b> Joghurt	

### Außerdem

**12** Muffin-Papierförmchen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 8 g F, 4 g EW, 33 g KH

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.
2. Das Öl mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Eier und den Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung unterrühren. Zwei Drittel der Pfirsiche unter den Teig heben.
3. Den Teig in die Förmchen füllen und die restlichen Pfirsiche (ca. 100 g) daraufstreuen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.