

Rezept

Pflaumen-Muffins mit Streuseln

Ein Rezept von Pflaumen-Muffins mit Streuseln, am 13.11.2024

Zutaten

50 g Mehl	je 1 EL gemahlene Mandeln und Haselnüsse
50 g Zucker	1/4 TL Zimtpulver
50 g weiche Butter	100 g Mehl
2 TL Backpulver	je 3 EL gemahlene Mandeln und Haselnüsse
1 Ei	50 g Zucker
125 g Buttermilch	2 EL Öl
20 g Marzipanrohmasse	6 Softpflaumen (weiche getrocknete Pflaumen)
6 große Papierförmchen für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 große Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für die Streusel das Mehl mit Nüssen, Zucker und Zimt mischen. Die Butter dazugeben und alles mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten.

2. Für den Teig die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Das Ei mit Zucker, Buttermilch und Öl verquirlen und nach und nach die Mehlmischung unterrühren.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und die Papierförmchen in die Muffinmulden setzen. Das Marzipan in 6 Stückchen teilen und je 1 in jede Softpflaume stecken. Etwas Teig in die Papierförmchen geben und darauf in die Mitte je 1 gefüllte Pflaume setzen. Mit dem restlichen Teig bedecken, Streusel darauf verteilen und die Muffins im Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, 5-10 Min. in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.