Rezept

Zwetschgen-Muffins mit Streuseln

Ein Rezept von Zwetschgen-Muffins mit Streuseln, am 02.06.2025

Zutaten

300 g	Zwetschgen
2 TL	Backpulver
200 g	weiche Butter
1/2 TL	Zimtpulver
250 g	Joghurt
300 g	Mehl
50 g	gehackte Walnusskerne
200 g	Zucker
2	Eier
12	Papierförmchen oder Butter fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Zwetschgen waschen, halbieren und die Steine entfernen. 12 Hälften beiseitelegen, die restlichen Zwetschgen in kleine Würfel schneiden. 200 g Mehl, das Backpulver und die Walnüsse mischen. Die But- ter in Stücke schneiden und die Hälfte davon mit 100 g Zucker, dem restlichen Mehl und dem Zimtpulver zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben.

2. Die restliche Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den übrigen Zucker nach und nach dazurieseln lassen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und mit einem Löffel zügig unterrühren. Zuletzt den Joghurt dazugeben und die gewürfelten Zwetschgen unterheben.

3. Den Teig in die Förmchen geben, je 1 Zwetschgenhälfte mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und mit den Streuseln bestreuen, dabei die Streusel leicht andrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.