

Zwetschgen Muffin

20 min
Zubereitung

25 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft (E-Herd 200°C) vorheizen.

Ein Muffinblech fetten oder Papiermanschetten hineinsetzen.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

In einer Schüssel Butter mit Zucker cremig rühren. Eier, Salz, Vanillezucker und Milch unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zum Eigemisch geben. Kurz unterrühren.

Den Teig im Wechsel mit den Zwetschgen in die Förmchen schichten und ca. 20-25 Min. backen.

Die Muffins 5Min. ruhen lassen.

Aus den Förmchen nehmen und lauwarm mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zutaten für 12 Stück

280
g
Mehl Type 405

120
g
Butter - weich

160
g
Zucker

500
g
Zwetschgen

240
ml
Milch 1,5% Fett

1
Vanillinzucker

2
Eier

2
TL
Backpulver

Salz

Puderzucker

222
kcal / 100g

265
kcal / Stück

119
g / Stück