

Saftige Pflaumen-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 125g Butter/Margarine
- » 75g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 3 Ei(er)
- » 250g Mehl
- » 1TL Backpulver
- » 1TL Zimt
- » 75ml Milch
- » 300g Pflaume(n)
- » etwas Crème fraîche

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillinzucker, und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, mit der Milch unter den Teig rühren. Die Pflaumen entsteinen und in Würfel schneiden. Früchte vorsichtig unter den Teig rühren.

2. Je zwei Papierbackförmchen ineinander setzen und in ein Muffinblech geben. Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20min backen. Nach Belieben mit gesüßter Crème fraîche, Pflaumenspalten und Zimt verzieren.

Nährwerte: 210kcal/E4g/F11g/KH25g pro Stück

angelegt am: 05.10.2003

Rezept-Nr: 557

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke