

REZEPT

PFLAUMEN-MINI-MUFFINS

24 Stück

Zubereitungszeit: 45 Minuten



Zutaten für unsere Muffins zum Kindergeburtstag:

- Mini-Muffin-Form
- 24 Papierförmchen
- 350g Zwetschgen
- 150g Dinkelmehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 80g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 100g weiche Butter
- 2 Eier
- 2 EL Milch (1,5% Fett)

So geht's:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Eine Mini-Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen.
2. Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Ein Drittel der Zwetschgen für die Dekoration zurechtschneiden, auf Spieße stecken und beiseitelegen. Die restlichen Zwetschgen in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Rührschüssel Dinkelmehl mit Backpulver vermischen. Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Milch mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Zwetschgenwürfel unterheben. Die Muffins auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen.

Nach Ende der Backzeit die Mini-Muffins in der Form etwas abkühlen lassen und dann herausnehmen. Die aufgespießten Früchte dekorativ in die Muffins stecken.

HAPPY
BIRTHDAY!

