Previous Next
Print as PDF

Difficulty
Mittel
Duration
37 min
Serving
24 Stück

Pflaumen-Mini-Muffins

Diese Pflaumen-Muffins dürfen auf keinem Kindergeburtstag fehlen. Sie begeistern groß und klein.

Ingredients

- 350 g Zwetschgen
- 150 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanillin-Zucker
- 100 g Butter
- 2 Einheiten Ei (Gewichtsklasse M)
- 2 EL Milch, 1,5% Fett

Copy ingredients

Preparation

1. Backofen vorheizen

   1min

   Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen und Mini-Muffinformen mit Papierförmchen auslegen.

2. Zwetschgen vorbereiten

   7min

   Zwetschgen abwaschen, halbieren und entsteinen. Ein Drittel für die Dekoration zurecht schneiden, auf Spieße stecken und beiseitelegen. Die restlichen Zwetschgen klein würfeln.

3. Teig anrühren und Muffins backen

   28min

   In einer Rührschüssel Backpulver mit Dinkelmehl vermischen. Zucker, Butter, Vanillezucker, Eier und die Milch mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Zwetschgenwürfel vorsichtig unterrühren. Papierförmchen mit Teig füllen und die Muffins ca. 20 Min. auf dem Rost auf mittlerer Schiene backen.

4. Muffins dekorieren

   1min

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

Nutritional information

Energie	79.4 kcal
Fett	4 g
Gesättigte Fette	2.4 g
Kohlenhydrate	9.5 g
Zucker	5.1 g
Ballaststoff	0.3 g
Protein	1.3 g
Natrium	36.2 mg

Alle Angaben pro Portion