

Zwetschgen-Muffins

Rezept für 12 Stück

Zutaten:

24 Papierförmchen
400 g Zwetschgen
250 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Zucker
2 Eier (Größe M)
100 ml Sonnenblumenöl
250 g Joghurt (1,5 % Fett)
100 g gehackte Walnusskerne
200 g Puderzucker
frisch gepresster Orangensaft



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Mulden eines Muffin-Blechs fetten oder je 2 Papierförmchen ineinander stellen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Mehl mit Backpulver und Zucker mischen.
2. In einer zweiten Schüssel Eier, Öl und Joghurt mischen. Unter die Mehlmischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht (siehe Geling-Tipp). Zwetschgen und Walnüsse zügig unterrühren. Teig in die Förmchen füllen. Muffins im Ofen ca. 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Puderzucker mit Saft glatt rühren und die Muffins damit bepinseln.

Tipp: Ist ihnen die Muffin-Deko zu schlicht, können sie auf den Zuckerguss noch Orangenschalenstreifen (Bio) oder karamellisierte Walnusskerne streuen.

Geling-Tipp: Besonders lockere Muffins erhält man, wenn der Teig nicht lange steht. Deshalb die flüssigen und trockenen Teigzutaten getrennt mischen und erst kurz vorm Backen verrühren.