



Mittel
37 min
24 Stück

Pflaumen-Mini-Muffins

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

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

Schritte

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.

Nährwerte anzeigen

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

Alle Angaben pro Portion