heute gibt es...

Zwetschgenmuffins

Zutaten: (für 12 Muffins)

- 100g Zucker
- 125g Butter
- 3 Eier
- 75ml warme Milch
- 250g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Zimt
- 7-8 Zwetschgen

Zubereitung:

1. Zucker, Butter und Eier mit dem Handmixer schaumig schlagen.
2. Die warme Milch hinzufügen und alles gut verrühren. Bitte hier nicht erschrecken, wenn die Butter ausflocken sollte. Das kann je nach Temperaturunterschied passieren. Wird aber nach dem nächsten Schritt aufgehoben. Also einfach nach Rezept weiter machen
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt vermischen, zur flüssigen Masse dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.
4. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Die Zwetschgen entkernen, klein schneiden und in den Teig unterrühren.
6. Den Teig in eine gut gefettete Muffinform füllen.

7. Die Muffins für etwa 25 Minuten backen. Fertig