



Pfirsich-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Für den Teig:

-

140 g Mehl (Type 405)

-

120 g Vollkornmehl

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1/2 TL Zimtpulver

-

250 g Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)

-

1 Ei

-

150 g brauner Zucker



-
100 ml neutrales Öl

-
250 g saure Sahne oder 185 g Buttermilch

-
1/2 TL Bittermandelextrakt oder 1 EL Whiskey

Für den Belag:

-
etwa 4 EL brauner Zucker

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Vertiefungen des Muffinblechs einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen.
3. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron und Zimt sorgfältig vermischen.
4. Die Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. (Frische Früchte waschen, halbieren, die Kerne entfernen und die Pfirsiche in Stückchen schneiden)
5. In einer weiteren, grossen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquireln.
6. Zucker, Öl, saure Sahne oder Buttermilch, Bittermandelextrakt oder Whiskey hinzufügen und gut verrühren.
7. Die Mehlmischung dazugeben und kurz einrühren.
8. Zuletzt die Pfirsiche vorsichtig unterheben.
9. Den Teig in die Blechvertiefungen einfüllen und jeweils 1 Teelöffel braunen Zucker darauf streuen.
10. Im Backofen (Mitte, Umluft 160° C) 20-25 Minuten backen.
11. Die Muffins im Backblech ca. 5 Minuten ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und warm servieren.

Anmerkungen



Tipp:

Rühren Sie den fertigen Teig nur so lange wie unbedingt nötig, damit die Muffins schön locker werden.

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	