

Pflaumen-Muffins – ein Hit für Enkelkinder

Zutatenliste für 10-12 Muffins

- 200 g Pflaumen
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Ei
- 100 g Rohrzucker
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 250 ml Buttermilch (oder auch Milch)

- Muffinförmchen aus Papier, ggf. Muffinblech

Zubereitung der Pflaumen-Muffins

- Backofen vorheizen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3)
- Pflaumen waschen, trockentupfen, der Länge nach aufschneiden und den Kern entfernen. Zum Schluss in Viertel schneiden.
- Mehl, Backpulver und Zimt in einer Schüssel verrühren.
- In einer weiteren Schüssel das Ei mit dem Zucker, Öl und der Buttermilch gut verrühren und aufschlagen.
- Das Mehl mit dem Backpulver gemischt unter die Masse rühren. Nicht zu lange verrühren.
- Anschließend die Pflaumen in den Teig geben und unterheben.
- Den Teig nun in die Papierförmchen oder das Muffinblech (legen Sie hier auch Papierförmchen hinein, dann sparen Sie das Einfetten und vermeiden festbacken) geben.
- Im vorgeheizten Backofen in ca. 30 Minuten backen und danach gut abkühlen lassen.