

**Rezept:****Zwetschgen-Muffins mit Mandeln****Max Ertl****Freitag, 19. August 22**

Rezept für 12 Muffins

**Zutaten:**

Zutaten:

500 g	Zwetschgen
250 g	Weizenmehl Type 405
2 TL	Backpulver
125 g	weiche Butter
120 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
80 g	gemahlene Mandeln
50 g	Sahne
1/2 TL	Zimt, gemahlen
etwas	Butter zum Ausfetten der Muffin-Form oder 12 Muffins-Papierförmchen

**Zubereitung:**

1. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln.
  2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
  3. Die Muffin-Förmchen ausfetten oder mit Muffins-Papierförmchen auslegen.
  4. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
  5. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten cremig rühren.
  6. Dann nach und nach die Eier, Mandeln, Sahne und Zimt unterrühren.
  7. Zuletzt die Mehl-Backpulver-Mischung rasch unterrühren.
  8. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen geben und jeweils einige Zwetschgenviertel in den Teig drücken.
  9. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.
  10. Gebackene Muffins abkühlen lassen und nach Belieben mit einem Klecks geschlagener Sahne servieren.
- Tipp: Man kann die Teigmasse auch in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben. Die Zwetschgen kreisförmig daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 50-55 Minuten backen.

