

# Pflaumenmuffins mit Streuseln



## Zutaten (für 12 Stück)

Für die Muffins

- 350 g Pflaumen
- 125 g weiche Butter
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 150g Joghurt

Für die Streusel

- 75 g kalte Butter
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimtpulver
- 100 g Mehl

Außerdem

- 12er Muffinblech
- 12 Papierförmchen

## Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 280 kcal
- 4 g Eiweiß
- 14 g Fett
- 35 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 30 Minuten, zzgl. 20-25 Minuten Backzeit**

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.
2. Für die Muffins Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. In kleine Würfel schneiden.
3. Butter mit Zucker cremig rühren. Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit Joghurt portionsweise unter den Teig rühren.
4. Pflaumenwürfel unterheben und je 2 EL Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen.
5. Für die Streusel Butter, Zucker, Salz, Zimt und Mehl in eine Rührschüssel geben und zügig mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten.
6. Streusel auf den Muffins verteilen und im heißen Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.



## REISER RÄT

Sie können dieses Rezept ganz einfach nach Belieben der Saison entsprechend anpassen. Statt Zwetschgen lassen sich z. B. Rhabarber, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Äpfel oder Birnen verwenden. Auch Tiefkühl Obst können Sie wunderbar verwenden. Dieses einfach unaufgetaut in Schritt 4 unter den Teig heben und in die Förmchen geben.

