

Pfirsich - Melba - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
2-3		FrISChe Pfirsiche oder 240 g Pfirsichstücke Aus der Dose (Abtropfgewicht)
1		Ei
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Weiche Butter
172	Pack.	Vanillezucker
3-4	Tropfen	Bittermandelöl
150		Jogurt natur
100	ml	Milch
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
150	Gramm	Himbeermarmelade
		Für den Guss:
3	Essl.	Himbeermarmelade
2	Essl.	Wasser
4	Essl.	Mandelblättchen

Anleitung:

Ofen auf 200 C vorheizen. Die Förmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. FrISChe Pfirsiche blanchieren, häuten und vom Stein befreien, Dosen-Pfirsiche abtropfen lassen. In kleine Stücke schneiden. Ei mit Zucker, Fett, Vanillezucker, Bittermandelöl, Jogurt und Milch verrühren. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben. Zusammen mit den Pfirsichstücken unterheben. Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen, jeweils 1 Tl Himbeermarmelade darauf setzen und mit Teig auffüllen. 20 bis 25 Minuten backen, abkühlen und aus der Form nehmen. Für den Guss 3 El Himbeermarmelade durch ein Sieb streichen und mit 2 El Wasser glatt rühren. Die Muffins damit bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.