

Pfirsich - Muffins 1 - 5

Zutaten für: 5 Rezepte

		Variante 1
		Zutaten:
3		Pfirsiche
100	Gramm	Butter
140	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
3		Eier
1	Prise	Salz
2	Teel.	Orangenschale
100	Gramm	Frischkäse
2	Essl.	Milch
1	Essl.	Rum
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pfirsiche waschen, mit heissem Wasser übergießen, häuten und in Stückchen schneiden. Butter, Zucker, Eier, Salz, Orangenschale, Frischkäse, Milch und Rum schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Pfirsichstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 3 Pfirsiche 250 g Butter 250 g Zucker 4 Eier 400 g Mehl 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pfirsiche waschen, mit heissem Wasser übergießen, häuten und in Stückchen schneiden. Butter, Zucker und nach und nach Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Pfirsichstückchen dazugeben und alles gut unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 -25 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 2 Pfirsiche 180 g Mehl (Type 405) 100 g Vollkornmehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron ½ Teelöffel Zimtpulver 1 Ei 150 g brauner Zucker 100 ml neutrales Öl 200 ml Buttermilch 1 Esslöffel Whiskey

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pfirsiche waschen, mit heissem Wasser übergießen, häuten und in Stückchen schneiden. Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Natron und Zimt in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl, Buttermilch und Whiskey verrühren. Mehlmischung und Pfirsich dazugeben alles kurz unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 4

Zutaten: 3 Pfirsiche 140 g Mehl 100 g Haferflocken 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron ½ Teelöffel Ingwer ¼ Teelöffel Zimt 110 g Butter 120 g Zucker 1 Ei 180 g Joghurt 40 ml Orangensaft 2 Esslöffel Whiskey

Pfirsich - Muffins 1 - 5

(Fortsetzung)

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pfirsiche waschen, mit heissem Wasser übergießen, häuten und in Stückchen schneiden. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Natron, Ingwer und Zimt in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Ei, Joghurt, Orangensaft und Whiskey schaumig schlagen. Mehlgemisch und Pfirsichstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 5

Zutaten: 140 g Mehl 120 g Vollkornmehl 2 TL Backpulver 1/2 TL Natron 1/2 TL Zimt 250 g Pfirsiche aus der Dose 1 Ei 150 g brauner Zucker 100 ml Öl 185 g Buttermilch 1 EL Whiskey Ca. 4 EL brauner Zucker (für den Belag)

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Backpulver, Natron und Zimt mischen. Die Pfirsiche in kleine Stückchen schneiden. In einer anderen Schale das Ei mit Zucker, Öl, Buttermilch und Whiskey verrühren. Mehlmischung und Pfirsiche dazugeben und unterrühren. In der Muffinform mit Zucker bestreuen und bei 160 °C ca. 20 - 25 min backen.