

Pfirsich - Nektarinen - Muffins

Zutaten für: 2 Rezepte

Variante 1

Zutaten:

370	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
4	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Zucker
2		Eier
150	ml	Öl
150	ml	Milch
2	groß.	Reife Pfirsiche (gewürfelt)
2		Reife Nektarinen (gewürfelt)
2	Essl.	Brauner Zucker

Quelle. ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.Muffin-paradies.de>
Copyright 2002 by ElkJoe

Anleitung:

Mehl, Salz und Backpulver sorgfältig mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker, Öl und der Milch schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten mit den feuchten mischen, zuletzt die gewürfelten Früchte unterheben. Teig in die vorbereiteten Muffinsformen füllen und eventuell mit etwas braunem Zucker bestreuen. Bei ca. 180 °C in 20 - 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Natürlich kann man diese Muffins auch in reine Pfirsichoder Nektarinenmuffins umwandeln, da die Früchte ja ziemlich gleich groß sind. 267 kcal/Stück - 10 g Fett/Stück

Variante 2

Zutaten: 1 Nektarine 240 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 1 Ei 60 ml neutrales Öl 120 g Zucker 50 ml Sahne 1 Glas Hipp Babyfrüchte Pfirsich (190 g)

Zubereitung: Backofen auf 190° C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Nektarine schälen und in Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver und in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Öl, Zucker, Sahne und Pfirsichmus schaumig schlagen. Mehlgemisch und Nektarinenstücken dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.