

# Pfirsich - Streusel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN TEIG*

---

|       |           |                |
|-------|-----------|----------------|
| 50    | Gramm     | Butter         |
| 75    | Gramm     | Zucker         |
| 1/2   | Pack.     | Vanillinzucker |
| 2     |           | Eier           |
|       |           | Salz           |
| 3     | Tropfen   | Backöl Zitrone |
| 125   | Gramm     | Mehl           |
| 1 1/2 | gestr. TL | Backpulver     |

## *FÜR DEN BELAG*

---

|     |       |                       |
|-----|-------|-----------------------|
| 450 | Gramm | Gedünstete Pfirsiche  |
| 75  | Gramm | Mehl                  |
| 40  | Gramm | Zucker                |
| 1/2 |       | Pckch. Vanillinzucker |
| 50  | Gramm | Butter                |
|     |       | Für den Guß:          |
| 50  | Gramm | Puderzucker           |
| 1   | Essl. | Zitronensaft          |

### Anleitung:

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz und Backöl unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben, eßlöffelweise unterrühren. Den Teig in gefettete Förmchen füllen. Für den Belag die Pfirsiche abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Zucker und Vanillinzucker mischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles mit den Händen (oder 2 Gabeln) zu Streuseln vermengen. Die Streusel auf die Pfirsiche geben. Muffins in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 15-20 Minuten backen lassen. Für den Guß den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Diesen Guß sofort nach dem Backen über die Muffins geben (mit Pinsel oder Teelöffel).