

## Pflaumen (Eierpflaumen) - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Eierpflaumen
50	Gramm	Walnusskerne
125	Gramm	Mehl
100	Gramm	Vollkornmehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
120	Gramm	Butter
80	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier

### Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.  
Eierpflaumen waschen, entkernen und pürieren. Walnüsse klein hacken.  
Walnüsse, Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. In  
einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen.  
Eierpflaumenmus und Mehlgemisch dazugeben und alles gut verrühren.  
Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.