Pflaumen - Muffins 1 - 3

Zutaten für: 3 Rezepte

		Variante 1
		Zutaten:
500	Gramm	Pflaumen
250	Gramm	Butter
230	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
4		Eier
2	Teel.	Vanille
125	ml	Milch
400	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pflaumen waschen, entsteinen und in Stückchen schneiden. Butter, Zucker, Eier, Vanille und Milch schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Pflaumenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 250 g Pflaumen 100 g Cornflakes 160 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 40 g Haferflocken 60 g Rosinen 130 g Butter 60 g brauner Zucker 60 g weißer Zucker 2 Eier 250 ml Buttermilch 1 Esslöffel Rum

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pflaumen waschen, entsteinen, und in Stückchen schneiden. Cornflakes zerdrücken. Cornflakes, Mehl, Backpulver, Natron, Haferflocken und Rosinen in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Buttermilch und Rum schaumig schlagen. Mehlgemisch und Pflaumen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 350 g Pflaumen 380 g Mehl 3 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 180 g Butter 180 g Zucker 3 Eier 1 Prise Salz 1 Päckchen Vanillinzucker 140 g Vanillejoghurt 80 g Magerquark 80 ml Mineralwasser Quelle:

ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.muffin-paradies.de> Copyright 2001 by ElkJoe

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Pflaumen waschen, entsteinen und in Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Salz, Vanillinzucker, Vanillejoghurt, Quark und Mineralwasser schaumig schlagen. Mehlgemisch und Pflaumenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.