

## Pflaumen - Quark - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Pflaumen
380	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
180	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillinzucker
250	Gramm	Quark
40	ml	Pflaumenlikör
60	ml	Mineralwasser

### Anleitung:

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, Quark, Pflaumenlikör und Mineralwasser schaumig schlagen. Mehlgemisch und Pflaumenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.