

Walnuss - Pflaumen - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

220	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Gehackte Walnüsse
100	Gramm	Getrocknete Pflaumen
300	ml	Sahne
100	Gramm	Pflaumenmus
1		Ei
90	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
1	Teel.	Vanillinzucker
1/2	Teel.	Zimt
		Zum Verzieren
100	Gramm	Weißer Kuvertüre
12		Walnusshälften

Anleitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Muffins-Formen einfetten, Pflaumen klein hacken. Mehl, Backpulver, Nüsse und Pflaumen vermischen. Die Sahne schlagen und mit dem Pflaumenmus mischen. Das Ei verquirlen. Mit Zimt, Zucker, Butter, Vanillinzucker und Pflaumensahne vermischen. Dann die Mehlmischung hinzufügen und gut unterrühren. Teig in die Formen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. Muffins kurz in den Formen ruhen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit überziehen und auf jedes Stück noch eine halbe Nuss setzen.