

Zwetschgen - Streusel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	Zwetschgen
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Priese Salz
1	Messersp.	Gem. Nelken
1/2	Teel.	Abger. Zitronenschale
1		Ei
120	Gramm	Zucker
80	ml	Neutrales Öl
250	ml	Buttermilch
		Für die Streusel:
50	Gramm	Marzipan-Rohmasse
50	Gramm	Puderzucker
60	Gramm	Weiche Butter
50	Gramm	Gem. Mandeln
1/2	Teel.	Gem. Zimt

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Zwetschgen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mehl mit Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Natron, Salz, Nelken und Zitronenschale gut vermengen. Zuletzt die Zwetschgenstücke unterrühren. Ei mit Zucker, Öl und Buttermilch verschlagen. Die Mehlmischung unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. Für die Streusel alle zutaten verkneten und auf den Teig streuen. Die Muffins in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen sind. Einig Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.