

Pflaumen-Muffins mit Baiserhaube



Dieses Rezept ist für 12 leckere Muffins, die man lauwarm oder kalt genießen kann.

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 28 min

Zutaten für den Teig

- 120 g Vollkornmehl
- 140 g Weißmehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 60 g gehackte Nüsse
- ½ TL Zimt
- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 120 g brauner Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 250 g Joghurt natur (oder mit Pflaumengeschmack)

200 g Pflaumen in kleine Stücke geschnitten

Zutaten für die Baiserhaube

2 Eiweiße
100 g Zucker
1 Prise Zimt

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad (Umluft auf 175 Grad) vorheizen.
2. Muffinblech mit Förmchen auslegen.
3. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Nüsse und Zimt vermischen.
4. In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen.
5. Zucker, Vanillezucker, Öl und Joghurt dazugeben und verrühren.
6. Pflaumen vorsichtig unterheben.
7. Jetzt alle trocknen Zutaten zugeben und kurz verrühren, bis sie feucht sind.
8. Teig in die Förmchen füllen und 20 Minuten backen.
9. In der Zeit die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und zum Schluß den Zimt unterrühren.
10. Nach der Backzeit die Baisermasse entweder mit einem Löffel oder mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle auf die heißen Muffins geben und noch 8-10 Minuten weiterbacken (bis die Baisermasse leicht bräunlich wird).
11. Muffins im Backblech 5-10 Minuten ruhen lassen, danach auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.