

Zwetschgen-Muffins

etwa 12 Stücke    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

120 g Butter, weich

120 g Puderzucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

80 g Apfelmus

160 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille

8 Stk. Zwetschgen (vorbereitet gewogen)

2 EL Mandelstifte

Mandelstifte

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren und weiterschlagen. Das Apfelmus zugeben und verrühren. Mehl, Backpulver und Pudding Vanille mischen, darüber sieben und unterrühren. Die Zwetschgen entsteinen und in Spalten schneiden. Die Mandelstifte mit den Zwetschgen unter den Teig rühren. In die vorbereitete Muffinsblech verteilen. Die Mandelstifte darüberstreuen

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Herausnehmen und abkühlen lassen.

- ③ **Garnitur:**
Die Muffins mit Puderzucker bestäuben.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53