



Pflaumen-Muffins

Zutaten

- **Zutaten für 12 Stück**
- 125 g weiche Butter
- 3 Eier
- 250 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 100 ml Vollmilch oder Pflanzenmilch
- 5 Datteln oder Trockenpflaumen
- 300 g Pflaumen oder Zwetschgen



So machst du die saftigen Pflaumenmuffins selber

1. Weiche zuerst die getrockneten Datteln oder Trockenpflaumen für mindestens 10 Minuten in der Milch ein und püriere sie anschließend fein.
2. Rühre die Butter mit den Eiern schaumig und füge dann nach und nach das Mehl und Backpulver zu. Gib auch die Trockenfrüchtemilch und den Zimt hinzu und mixe alles zu einem homogenen Teig.
3. Nun wäschst du deine Pflaumen, entkernst sie und schneidest sie in kleine Stücke. Hebe sie vorsichtig unter den Teig.
4. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Nimm dir nun deine Muffin-Backform und verteile Papierförmchen in den Mulden oder fette diese gut ein. Mit Hilfe zweier Teelöffel verteilst du anschließend den Muffin-Teig auf die 12 Mulden.
6. Backe deine Muffins für etwa 20 Minuten und prüfe mit einem Holzstäbchen, ob sie gar sind. Bleibt kein Teig mehr am Holz kleben, kannst du sie herausnehmen.

Lasst es euch schmecken!

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>