Pflaumenmuffins von Martha

Zutaten

Für den Teig
120 g Butter
160 g Milch
2 große Eier
180 g Zucker
1 gestr. TL Zimt
210 g Mehl
1 gestr. EL Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss
1 TL Vanille-Zucker
3 reife Pflaumen

Zum Bestreuen
2 EL Zucker
1/4 TL Zimt

1. Ofen auf 190 Grad/Umluft vorheizen.

2. Butter in den Mixtopf geben und bei 3 min/60 Grad/Stufe 1 schmelzen.

3. Mit einem Pinsel in die flüssige Butter tunken und die Muffinform einfetten – ihr seht, mein Bruder ist praktisch veranlagt :-)

4. Die Butter ruhig noch 2 Minuten abkühlen lassen. Dann erst die Milch 5 sek/Stufe 3 zur flüssigen Butter geben, danach die Eier 6 sek/Stufe 3.

5. Die übrigen Zutaten zugeben und 10 sek/Stufe 4 verrühren.

6. 10 Muffin-Förmchen je zur Hälfte mit dem Teig füllen.

7. Die Pflaumen in kleine Stücke schneiden und je 3 Esslöffel auf jedes Muffin-Förmchen verteilen

8. Dann den restlichen Teig auf die Förmchen verteilen und die Pflaumen damit bedecken.

9. 2 EL Zucker und 1/4 TL Zimt miteinander mischen und auf die befüllten Muffinförmchen streuen.

10. Ab in den Backofen – nach der Hälfte der Zeit die Form einmal drehen, die hinteren Muffins sind jetzt vorne und umgekehrt. Backzeit gesamt: 16-18 Minuten. Danach aus dem Backofen nehmen und 5-10 Minuten auf ein Abkühlgitter stellen. Die Pflaumenmuffins mit einem Löffel etwas anheben und in der Form quer stellen, so dass sie besser auskühlen.