



Rotwein Muffins mit Zwetschgen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Zwetschgen	12 St.
Zucker	160 g
Zimt	0.5 TL
Mandeln, gestiftelt	50 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 TL
Kakaopulver	40 g
Salz	
Schokoladenstreusel, Vollmilch	50 g
Eier	2 St.
Rotwein, trocken	150 ml
Sonnenblumenöl	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Muffinform, Eisportionierer

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und setze 12 Papierförmchen in ein Muffinblech.

2. Zwetschgenfüllung

Halbiere die Zwetschgen und entsteine sie. Schneide sie in feine Spalten, verrühre sie mit 10 g Zucker, Zimt und den Mandeln. Verteile die Füllung in den Papierförmchen.

Tipp : Anstelle von Zwetschgen kannst du auch 4 Äpfel verwenden.

3. Rotweinteig

Verrühre die trockenen Zutaten in einer großen Rührschüssel. Gib die übrigen Zutaten hinzu und vermische alles kurz. Verteile den Teig mithilfe eines Eisportionierers in der Backform.

Backe die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für 25-30 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch und nimm die Muffins aus dem Ofen, sobald sie gar sind.

Lasse sie abkühlen und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	316 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g