



# Schoko-Pfirsich-Muffins mit Streuseln



Zeit gesamt  
🕒 50min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach

## Zutaten

für 12 Portionen

Haselnusskerne, gemahlen	70 g
Brauner Zucker	150 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Margarine, vegan	50 g
Pfirsich aus der Dose	300 g
Sonnenblumenöl	80 ml
Eier	2 St.
Milch	300 ml
Vanillinzucker	2 TL
Kakaopulver	4 TL
Backpulver	2 TL
Salz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, Muffinform

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Nüsse mit 50 g Zucker, 50 g Mehl und Margarine zu Streuseln verkneten. Pfirsiche in eine Sieb abgießen und würfeln.
2. In einer weiteren Schüssel Öl, Eier, Milch, 100 g Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen verrühren. 200 g Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz untermengen. Zuletzt Pfirsichwürfel vorsichtig unterheben.
3. Teig auf ein mit Papierförmchen ausgekleidetes Muffinblech verteilen. Streusel darauf verteilen und im Ofen ca. 35 Min. backen. Muffins nach ca. 20 Min. ggf. mit Alufolie abdecken, damit die Streusel nicht zu dunkel werden. Schoko-Pfirsich-Muffins mit Streuseln abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	287 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g