

Pflaumenmuffins

Zutaten:

- 125 g Butter
- 75 g Zucker oder Stevia 1:1
- 1 P Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 ml Milch oder Mandelmilch
- 300 g Pflaumen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel Vanillezucker, Zucker, Salz, Butter mixen und schaumig schlagen.
3. Die Eier unterrühren.
4. Mehl, Backpulver und Milch vorsichtig mit einem Löffel unterheben.
5. Pflaumen waschen, achteln und unter den Teig heben.
6. Die Muffinform einfetten und den Teig gleichmäßig in diese verteilen bzw. in Papierbackförmchen geben.
7. Den Teig 20 Minuten bei 175 Grad Ober- und Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Die Muffins gut auskühlen lassen und genießen.

Deine Christine!

... MEIN ALTES, NEUES LEBEN MIT MS...