



Zwetschgen-Mohn-Muffins

herbstig fruchtig lecker!



Zutaten

260 g	Mehl
90 g	zarte Haferflocken
100 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
2	Eier
120 ml	Öl
240 g	Joghurt
10	Zwetschgen
3 EL	Mohnbackfüllung

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Joghurt mit Öl und Eiern kurz verrühren
3. Zucker, Salz, Mehl und Backpulver vermischen und zugeben
4. alles verrühren (nicht länger als nötig)
5. Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln, und vorsichtig unter den Teig heben
6. Muffinförmchen 2/3 mit dem Teig befüllen
7. 20-25min backen, und im Zweifelsfall Stäbchenprobe machen
8. auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Fertig! ✨

Made with ❤️ by Küchenzwergin.
© 2021, Melanie Frieß