

## Zutaten

- 350 g Zwetschgen
- 150 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 large Bourbon Vanillezucker
- 100 g weiche Butter
- 2 Ei(er)
- 2 EL Milch, 1,5% Fett

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Eine Mini-Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
- 2. Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Ein Drittel der Zwetschgen für die Dekoration zurecht schneiden, auf Spieße stecken und beiseitelegen. Die restlichen in kleine Würfel schneiden.
- 3. In einer Rührschüssel Dinkelmehl mit Backpulver vermischen. Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Milch mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Zwetschgenwürfel unterheben. Papierförmchen mit Teig füllen und die Muffins auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen.
- 4. Nach Ende der Backzeit die Mini-Muffins in der Form etwas abkühlen lassen und dann herausnehmen. Die aufgespießten Früchte dekorativ in die Muffins stecken.

## Nährwert-Anzeige

37 Minuten

24 Stück

Kohlenhydrate 9 g
Energie 79 kcal

Fett 4 g Protein 1 g