Nektarinen-Muffins

Frisches Obst schmeckt so lecker - vor allem in Kombination mit Butter, Pekannüssen und braunem Zucker... So wie bei diesem Rezept für köstliche Nektarinen-Muffins.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Nektarinen
2 TL	Zitronensaft
300 g	Mehl
120 g	Zucker
1 TL	Zimt
0.5 TL	Salz
120 g	Butter (geschmolzene)
50 ml	Milch
1 Stk.	Ei
120 g	Pekannüsse
2 TL	Zucker
0.5 TL	Zimt
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Nektarinen-Muffins** zuerst das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen, das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Die Nektarinen schälen, entsteinen und in schmale Spalten schneiden.

2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Braunen Zucker, Salz und Zimt zufügen und die trockenen Zutaten gründlich durchmischen.

3. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Das Ei in eine Schüssel schlagen, Milch und zerlassene Butter zufügen und mit dem Rührgerät verquirlen.

4. Nun die feuchten Zutaten unter die trockenen Zutaten heben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Zuletzt die Nektarinenstücke und Pekannüsse vorsichtig unterheben. Den Teig zwei Drittel hoch in die Formen füllen. Zucker und Zimt in einer kleinen Schale vermischen und die Muffins damit bestreuen.

5. Die Muffins rund 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und am besten warm servieren.

Tipp

Wer die Früchte für die Nektarinen-Muffins in Spalten schneidet, kann sie hochkant in die Muffinformen stecken, sobald der Teig eingefüllt ist. Das sieht optisch sehr schön aus.