

# Pfirsich-Muffins

Die Pfirsich-Muffins machen sich auf jeder Party gut. Mit diesem Rezept macht das Kochen besonders viel Spaß.

**Verfasser:** JOYA

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



Foto: JOYA

## Zutaten

250 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
80 g	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
90 ml	Sonnenblumenöl
250 g	JOYA Soja Joygurt natur
1 TL	Zitronenschalen (abgeriebene)
0.5 TL	Zimt
Nach Belieben	<a href="#">Pfirsiche</a>
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.
2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und den Zucker hinzufügen. Die Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen. Öl, JOYA Soja Joygurt Natur, Zitronenschale und Zimt gut untermischen. Das Mehl rasch unterrühren. (Nicht zu lange rühren, sonst werden die Muffins

zäh). Die Pfirsichstücke unterheben.

3. Die Mischung in die Muffinförmchen geben und im vorgeheizten Ofen 15 bis 18 Minuten backen.

## **Tipp**

Die Pfirsich-Muffins noch warm oder kalt genießen.