Pfirsichmuffins

Leckere Muffins sind der Hit nicht nur bei Kindern. Die leckeren Spezialitäten kann man auch zwischendurch genießen. Mit dem Rezept für Pfirsichmuffins wird’s fruchtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

50 g	Butter
80 g	Zucker
4 Tropfen	Backaroma
0.5 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
130 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Dose	Pfirsiche
1 Stk.	Muffinform

Für die Streusel

100 g	Mehl
80 g	Zucker
80 g	Butter
1 Packung	Vanillezucker

Für den Guss

Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Teig der **Pfirsichmuffins** zuerst die Butter, die Zimmertemperatur haben muss, glatt rühren. Nacheinander vorsichtig Zucker, Vanillezucker, Eier, Backöl und Salz zugeben und alles miteinander verrühren. In eine extra Schüssel Mehl und Backpulver sieben und dann esslöffelweise unter die Buttermasse mischen.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Pfirsiche aus der Dose nehmen, die Flüssigkeit abschütten, die Früchte abtrocknen und in Scheiben schneiden. Für die Streusel nun Mehl in eine Schüssel geben, Zucker und Vanillezucker zufügen und die Butter in Flocken teilen und ebenfalls untermischen. Am besten mit den Händen miteinander vermengen und Streusel daraus reiben.

3. Die Muffin Förmchen ausfetten, mit Teig füllen und die Pfirsichscheiben oben auf legen. Zum Schluss Streusel drübergeben und in den Backofen schieben. Circa 15 - 20 Minuten backen.

4. In dieser Zeit den Guss herstellen. Dafür Staubzucker und Zitronensaft miteinander glatt rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Wichtig! Den Guss sofort nach der Backzeit über die Muffins geben, zum Verteilen am besten einen Backpinsel benutzen. Die Muffins auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Lustige Pfirsichmuffins entstehen, wenn man auf dem Zuckerguss noch Dekoplättchen, beispielsweise Blumen etc. mit auflegt. So kann man zum Beispiel bei einer Kinderparty das Motto verdeutlichen.