

Pfirsich-Rosen-Muffins



Fotos von Doris Seelbach

Rezept aus TM-Heft und von Doris Seelbach auf CC umgeschrieben

Zutaten:

400 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

280 g Naturjoghurt

55 g Zucker

30 g Butter in Stuecken

35 g Oel und etwas mehr zum Einfetten

1 1/2 Pck. Backpulver

1/4 TL Salz

80 g Vanillezucker

2 Pfirsiche (400 g), entsteint, in Spalten (2mm) schneiden

Notwendiges Zubehoer: K-Haken, Nudelholz, Teigraedchen, Muffinblech

Zubereitung:

1. Mehl, Joghurt, Zucker, Butter, Oel, Backpulver und Salz in die CC Schuessel geben k-Haken einsetzen und alles zu einem Teig vermischen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Kugel formen und 30 Min. im Kuehlschrank ruhen lassen.

Nach 20 Min. den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein

Muffinblech einfetten.

2. Teig rechteckig ausrollen (34×36 cm) mit 60 g Vanillezucker bestreuen und von der Laengsseite her mit einem Teigraedchen in 12 Streifen (a 3cm) schneiden.

Einen Teigstreifen etwas zur Seite nehmen, 4 Pfirsichspalten nebeneinander darauflegen, dabei an den Enden jeweils 2cm frei lassen.

Teigstreifen mit den Pfirsichspalten vorsichtig aufrollen und aufrecht in eine Mulde des Muffinblechs setzen. Mit den uebrigen Teigstreifen und Pfirsichspalten genauso verfahren. Pfirsich-Rosen-Muffins mit den restlichen 20 g Vanillezucker bestreuen.

3. Muffins 20 Minuten (180 grad) backen, ich habe 30 Min.gebacken,
abkuehlen lassen und frisch servieren, ich habe die Muffins dann noch in Muffinspapier gesetzt.



Foto: Doris Seelbach