Pflaumenmuffins

Wie ich den Herbst liebe kann ich garnicht in Worte fassen ??. Die Farben, die klare Luft, Kerzenschein und natürlich auch die Pflaumen. Pflaumenkuchenrezepte habe ich ja schon genug auf meinem Blog, deshalb mussten dieses Jahr mal ein paar Pflaumenmuffins her ?.

Meine Pflaumenmuffins sind aus einem Teig mit Ricotta. Dazu habe ich ein paar Walnüsse karamellisiert und on Top sind noch ein paar Butterstreusel auf den Muffins verteilt. Natürlich mit einer leichten Zimtnote versehen ?

Wenn die Pflaumenmuffins dann im Ofen fertigbacken ist die Wohnung mit einem so wundervollen Duft erfüllt, das man es kaum erwarten kann, die Muffins endlich zu probierten ?

Da es ja eigentlich auch kleine Miniküchlein sind kann ich euch auf jeden Fall ein bisschen Sahne dazu empfehlen, oder wenn sie noch warm gegessen werden, natürlich ein wenig Vanilleeis ?

Also wie schon erwähnt, ich liebe den Herbst schon deswegen, weil Pflaumen und oder Äpfel im Kuchen oder Gebäck einfach unwiederstehlich sind.

Schaut euch doch jetzt erstmal das Rezept an ??

Zutaten – für 12 Muffins

3 Eier

150 g braunen Zucker

150g weiche Butter

250 g Ricotta

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Für den Belag :

Ca. 300 g Pflaumen

50 g Walnüsse

30 g Zucker

30 ml Wasser

Für die Streußel :

30 g brauner Rohrzucker

60 g Mehl

50 g Butter

Zimt nach Bedarf

Zubereitung

– Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen

– wenn die Masse kocht, die Walnusshälften mit in die Pfanne geben und ständig rühren, dabei die Hitze ein wenig reduzieren

– wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren, bitte unbedingt weiterrühren bis die Nüsse anfangen zu glänzen

– die Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen

– Ofen auf 170 °C Umluft oder 180 °C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– für die Streusel, den Zucker und das Mehl mit dem Zimt mischen

– kalte Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und alles zu Streuseln kneten

– in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen

– weiche Butter und den Ricotta unterrühren

– nun das Mehl, Backpulver und Salz dazugeben

– den Teig in die vorbereitete Muffinform füllen

– nun die gewaschenen Pflaumen vierteln und nach Lust und Laune in dem Teig verteilen

– die inzwischen abgekühlten Walnüsse leicht zerbröseln und zwischen die Pflaumen verteilen

– zum Schluss die Butterstreusel auf Pflaumen und Nüsse verteilen

– die Muffinform in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen

– bitte eine Garprobe machen

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Nun entweder Pur, mit Sahne oder Vanilleeis genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤