

Pfirsich-Muffins upside down

Zutaten für 9 Muffins:

1 Ei (M)
60 ml Rapsöl + Rapsöl für die Form
200 g Vanillejoghurt
Salz
200 g Mehl, Type 405
2 TL Backpulver
40 g Rohrzucker
2 Pfirsiche
1 Becher Schlagsahne
½ Päckchen Vanillezucker



Und so geht's:

Das Ei mit Rapsöl und Vanillejoghurt und einer kleinen Prise Salz mit dem Handrührgerät kurz verquirlen. Mehl mit Backpulver und 20 g Rohrzucker mischen. Den Joghurtansatz unterrühren und alles zu einem Teig verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche vom Stein schneiden und dann die Hälften in Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden. Ein 9-er-Muffinblech dünn mit Rapsöl ausstreichen und mit dem übrigen Rohrzucker ausstreuen. Die Pfirsichscheiben dachziegelartig übereinander lappend auf die Böden der Aushöhlungen verteilen. Den Teig gleichmäßig auf die Früchte und in die Mulden spritzen.

Das Muffinblech auf einem Grillrost auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Die Muffins 20-25 Minuten hellgoldbraun backen. Inzwischen die Sahne mit Vanillezucker cremig-steif schlagen.

Die Muffins aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Muffins mit einem Spatel von den Rändern der Mulden lösen, aus den Mulden heben und umdrehen. Warm oder abgekühlt mit Sahne servieren.



ufop

Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99 - 0
Telefax 030/235 97 99 - 99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.