

# Hier und heute



## **Pflaumenmuffins mit Frosting**

Verwöhnen Sie sich mit Marcel Seegers saftigen Pflaumenmuffins, gekrönt von einer feinen Zimt-Frischkäse-Creme. Einfach himmlisch!

### **Rezept**

#### **Pflaumenmuffins mit Frosting**

von Marcel Seeger, Menge für 12 Muffins

#### **Zutaten für die Muffins**

- 60 g Butter, weich
- 90 g Zucker
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Mehl, Typ 550
- 3 g Backpulver
- 100 g Naturjoghurt
- 50 g weiße Schokolade
- 200 g Pflaumen oder Zwetschgen

#### **Zubereitung**

Die Muffiformen mit Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pflaumen entsteinen und klein würfeln.

Butter, Zucker, Zimt und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver gründlich vermischen und die Schokolade klein hacken.

Das Mehlgemisch abwechselnd mit Joghurt und Schokolade unter die Butter-Zuckermasse rühren. Gegen Ende die klein gewürfelten Pflaumen unterarbeiten. Den Muffinteig mit Hilfe von zwei Löffeln auf die Formen verteilen und die Muffins im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen.

Nach dem Backen die Muffins in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form nehmen.

#### **Zutaten für das Frosting**

- 75 g Butter, weich
- 50 g Puderzucker
- 100 g Frischkäse
- 5 g Zimt, gemahlen

#### **Zubereitung**

Butter und Zucker cremig verrühren, dann den Frischkäse und Zimt kurz darunter rühren. Mit einem Spritzbeutel die abgekühlten Muffins mit dem Frosting ausgarnieren.