PFIRSICHMUFFINS MIT WALNUSSSTREUSELN

für etwa 15 Muffins

ZUTATEN

Für den Teig:
450 g Weinberg-Pfirsiche
360 g Weizenmehl
175 g Zucker
3 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Zimt
1/2 TL Salz
325 g Naturjoghurt
70 g Kokosöl, alternativ: Butter
1 Ei

Für die Streusel:
50 g Butter
50 g Mehl
50 g Zucker
30 g grob gehackte Walnüsse

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Pfirsiche in Stücke schneiden, in eine ofenfeste Form geben und ca. 20 Minuten rösten, bis die Haut Blasen wirft.

2. In der Zwischenzeit Mehl mit Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Salz verrühren. In einer anderen Schüssel den Naturjoghurt und das Ei verquirlen und das geschmolzene Kokosöl bzw. die Butter hinzufügen und unterrühren.

3. Nun trockene und feuchte Zutaten zusammenfügen, bis beide sich so eben miteinander vermischt haben. Anschließend die Pfirsichstücke unterheben. Den Teig in die Mulden der Muffinform verteilen.

4. Nun noch fix alle Zutaten für die Streusel zusammenkneten und auf die Muffins verteilen, ab in den Ofen damit und ca. 25 Minuten lang backen lassen, bis sie goldbraun sind.