

PORTIONEN

12

ZEIT GESAMT

45 min

LEVEL

easy

Rezept

ZWETSCHGENMUFFINS MIT KARAMELLKERN

Wenn der Sommer sich so langsam verabschiedet, ist Zwetschgenzeit! Hat man einen eigenen Baum ist es wie immer – alle reifen Früchte entscheiden sich, an ein und demselben Tag vom Baum zu fallen. Auch nur eine Sekunde später fangen sie an zu faulen. Gut, wenn man das ein oder andere Rezept parat hat, um aus der Erntemenge viele tolle Leckereien zu machen z.B.

[Zwetschgenmarmelade](#).

Ich habe mir für einen – zugegebenermaßen kleinen – Teil Muffins ausgesucht. Zwetschgen sind so schön saftig und passen daher ausgezeichnet zu einem Muffin.

Und psst, im Muffin ist noch ein Kern aus Karamell versteckt. Nicht verraten, den muss man einfach entdecken und genießen!

Das Rezept für das Karamell (geht mit heller oder dunkler no sugar added Schokolade) findest Du hier auf dem Blog und ist auch in den Zutaten verlinkt.

So, jetzt kann es aber direkt losgehen – ich wünsche viel Spass mit dem Rezept!

ZUTATEN

- 250 g [Quark](#) (20 % Fett)
- 2 Eier (bei mir immer Größe L)
- 20 g Butter
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 30 g [Mandelmehl](#)
- 20 g Kokosmehl
- 4 g [Flohensamenschalenmehl](#)
- 50 g [Erythrit](#) (pulverisiert)
- Flavor Drops Vanille oder echte Vanille
- 1 Päckchen (entspricht 15 g) geeignetes Backpulver



Muffin mit Karamellüberraschung! Lecker!

- **Karamell** (nach diesem Rezept gemacht und in der Gefriertruhe für solche Zwecke wie diesen aufbewahrt)
- 12 Zwetschgen

Für die Streusel:

- ca. 40 g Butter
- ca. 2 EL Mandelmehl
- ca. 2 EL pulverisiertes Erythrit



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Und die Streusel vorbereiten, d.h. Butter mit Erythrit und Mandelmehl verkneten, so dass kleine Streusel daraus werden. Je nach Konsistenz kannst Du Mandelmehl und/oder Erythrit hinzufügen. Dann bis auf weitere Verwendung in das Gefrierfach stellen.

SCHRITT 2

In der Zwischenzeit Quark, Ei und weiche Butter zu einer gleichmäßigen Masse verquirlen. Die trockenen Zutaten untereinander gut vermischen und dann zur Quark-Ei-Massen hinzufügen.

SCHRITT 3

Die benötigten Zwetschgen waschen, trocknen und entkernen.

SCHRITT 4

Den Teig zu ca. 2/3 in die Muffinformen verteilen, dann in jede Form eine kleine Menge Karamell hinein geben. Danach den restlichen Teig auf die Muffinformen verteilen und mit einem kleinen Löffel glattstreichen.

SCHRITT 5

Nun in jede Muffinsform jeweils eine Zwetschge setzen.

SCHRITT 6

Jetzt die gekühlten Streusel auf den Muffins verteilen und die Formen auf einem Backgitter in den Ofen geben.

SCHRITT 7

Die Muffins für 30 min backen. Nach ca. 20 min mit Alufolie abdecken, so dass die Streusel nicht zu dunkel werden.

SCHRITT 8

Die Muffins etwas abkühlen lassen und erst dann aus den Formen nehmen, um sie komplett auskühlen zu lassen.

Übrigens passt ein Klecks gr. Jogurt oder Sahne super dazu. Lass' es Dir schmecken.