



## MARILLENMUFFINS MIT STREUSELN

### Zutaten für 12 Muffins:

- \* 280 g glattes Mehl
- \* 3 TL Backpulver
- \* ½ TL Natron
- \* 1 Prise Salz
- \* 120 g Kristallzucker
- \* 2 Eier
- \* 250 g Naturjoghurt

- \* 6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- \* 3-4 reife Marillen

### Zutaten für die Streusel:

- \* 50 g glattes Mehl
- \* 50 g weiche Butter oder Margarine
- \* 30 g Kristallzucker

### Zubereitung:

- \* Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinbleches gut ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen und beiseite stellen.
- \* Die Marillen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden.
- \* Alle Zutaten für die Streusel verkneten und beiseite stellen.
- \* Für den Muffinteig Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
- \* In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Joghurt und dem Öl verrühren. Nun die trockenen Zutaten zu den nassen Zutaten geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
- \* Zuletzt von Hand die Marillenstücke unter den Teig heben. Den Muffinteig dann gleichmäßig auf die Vertiefungen des Muffinbleches verteilen. Die Streuselmasse auf den Muffins verteilen.
- \* Die Marillenmuffins im heißen Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen holen, noch 5 Minuten in der Form belassen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.