

Pflaumen-Cupcakes

Zutaten für die Muffins:

- 100 ml Öl
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Mehl
- 350 g Pflaumen
- 4 cl Weißwein
- 1 EL braunen Zucker
- 4 zusätzliche Pflaumen

Zutaten für das Topping:

- 200 g weiße Schokolade
- 400 g Frischkäse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 EL Pflaumensirup (alternativ 3 EL Zucker)
- 4 Pflaumen
- 40 g gehackte Mandeln

Zubereitung Muffins:

1. Die Pflaumen waschen und entsteinen, dann halbieren. Zusammen mit dem Zucker und dem Weißwein in einen Topf geben. Das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen und immer mal wieder umrühren, damit es nicht anbrennt.
2. Wenn die Früchte ganz weich sind, mit dem Pürierstab alles pürrieren und abkühlen lassen.
3. Eier, Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Dann das Öl und die Milch dazu geben und gut verrühren.

4. Nun das kalte Kompott unterrühren. Backpulver und Mehl mischen.
5. Das Mehl unter die Ei-Pflaumen-Masse heben.
6. In einem Muffinbackblech Papierförmchen verteilen und den Teig hinein füllen. Die Förmchen aber nicht ganz voll machen.
7. Die zusätzlichen Pflaumen ebenfalls waschen und entsteinen, dann vierteln. In jede Muffinform ein Viertel in den Teig drücken.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 15 Minuten backen.

Zubereitung Topping:

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Frischkäse, Mandeln und Sirup (Zucker) verrühren.
3. Mit einem Handrührgerät die Schokolade unter die Frischkäsemasse geben. Dann kalt stellen, bis die Muffins erkaltet sind.

Dann das Topping in einen Spritzbeutel geben und auf den Muffins verteilen. Mit Pflaumenvierteln und gehackten Mandeln verzieren.

Urheber: <http://foodistas.de/>