



## Zwetschgen-Ricotta-Muffins mit Butter



> 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



### Zubereitung

1. Für die Streusel alle Zutaten verkneten, bis diese die gewünschte Konsistenz haben und zur Seite stellen.
2. Eine Muffinform mit 12 Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Den **Butter** mit Zucker schaumig schlagen und die Eier hinzufügen und verrühren. Mehl, Walnüsse und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren und den Teig anschließend in die Muffinförmchen verteilen.
4. Den **Ricotta** mit Eigelb und 2 EL Zucker verrühren und auf den Teig geben.
5. Anschließend Zwetschgen waschen, vierteln und auf die Ricottamasse drapieren.
6. Die Streusel darauf verteilen und 30 Minuten backen.

### Zutaten



#### Für den Teig:

- 80 g **GOLDSTEIG** Butter
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 100 g Mehl
- 80 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Backpulver
- 250 g **GOLDSTEIG** Ricotta
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 6 Zwetschgen

#### Für die Streusel:

- 150 g **GOLDSTEIG** Butter
- 75 g Zucker
- 75 g Mehl