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