Pfirsich-Muffins

Zutaten für 12 Stück:



Teig:
150 g frische Pfirsiche oder Aprikosen, gewürfelt
1 Teelöffel Zitronensaft
150 g Zucker
250 g Mehl
1 1/2 Esslöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Zimt
1 Ei
250 ml Milch
50 g zerlassene Margarine

Außerdem:
Butter für die Form oder Papierförmchen

Zubereitung:
12 Muffinsformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
Backofen auf 180°C vorheizen. Pfirsiche in eine kleine Schlüssel geben. Mit Zitronensaft beträufeln und mit 1 Esslöffel Zucker bestreuen. In einer anderen größeren Schüssel Mehl, restlichen Zucker, Backpulver und Zimt mischen. Ei in einer mittelgroßen Schüssel zu einer dicken, blassgelben Creme schlagen. Milch und Margarine unterrühren. Pfirsiche zufügen. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen, nicht zu lange rühren.
Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4

füllen. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.
15-20 Minuten backen. Den Gartest machen. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.