



Gefüllte Nussmuffins mit Zitronenguss

⌚ Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 40 minutes
Total time: 55 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 9 Muffins

Für die Muffins

- 2 EL Sojamehl vermengt mit 4 EL Wasser | ersetzt 2 Eier
- 200 g Weizenmehl | 405 oder 550
- 70 g Margarine | zum Beispiel Bio-Aslan
- 100 g Rohrzucker
- 1 TL Backpulver (oder Natron)
- 1-2 EL Zitronensaft
- 1 EL weißes Mandelmus | intensiviert den Nussgeschmack. Wer kein Mandelmus hat kann es ersatzlos weglassen. Das Rezept funktioniert trotzdem.
- 1 TL gemahlene Vanille
- Zesten von einer Bio-Zitrone
- 125 ml Pflanzendrink
- 30 g (kleingehackte) Mandeln
- 9 getrocknete, entsteinte Pflaumen

Für die Glasur

- 5-6 EL Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- Gehackte Pistazien als Deko

Zubereitung (15 Minuten Arbeitszeit + 40 Minuten Backzeit)

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und Muffinblech mit 9 Muffin-Papiertütchen ausstatten.
2. Mit dem Ei-Ersatz beginnen: 2 EL Sojamehl mit 4 EL Wasser vermengen. Mehl, Margarine, Zucker, Backpulver, 1-2 EL Zitronensaft, Mandelmus, gemahlene Vanille, Zitronenzesten und Pflanzendrink mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig vermengen. Dunkle und/oder weiße Mandeln fein hacken und mit einem Löffel in den Teig mengen.
3. Muffin-Förmchen jeweils mit einem großen EL Teig befüllen. Dabei zwei Löffel benutzen und den Teig jeweils vom anderen streichen. Das geht schnell und problemlos. Danach in die Teigmitte jeweils eine Trockenpflaume drücken.
4. Die Trockenpflaumen mit dem restlichen Teig gleichmäßig bedecken und die Muffins bei 180 Grad Umluft ca. 40-45 Minuten backen. Die Backzeit kann stark je nach Ofentyp leicht variieren.
5. Muffins im Anschluss ein wenig auskühlen lassen. Puderzucker mit 1-2 EL Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Muffins mit Glasur beträufeln und mit gehackten Pistazien verzieren.

Tipp: Um eine schöne Glasur herzustellen braucht es wirklich sehr wenig Flüssigkeit. Also lieber erst mit einem EL Zitronensaft starten. Sollte die Glasur zu dünnflüssig sein, mehr Puderzucker dazu. Sollte sie zu dick werden, etwas Zitronensaft hinzu geben.