



# Schoko-Pfirsich-Muffins mit Streuseln



Zeit gesamt  
50min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 12 Portionen

Haselnusskerne, gemahlen	70 g
Rohrzucker	150 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Margarine	50 g
Pfirsich aus der Dose	300 g
Sonnenblumenöl	80 ml
Eier	2 St.
Milch	300 ml
Vanillinzucker	2 TL
Kakaopulver	4 TL
Backpulver	2 TL
Salz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, Muffinform

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Nüsse mit 50 g Zucker, 50 g Mehl und Margarine zu Streuseln verkneten. Pfirsiche in eine Sieb abgießen und würfeln.
2. In einer weiteren Schüssel Öl, Eier, Milch, 100 g Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens verrühren. 200 g Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz untermengen. Zuletzt Pfirsichwürfel vorsichtig unterheben.
3. Teig auf ein mit Papierförmchen ausgekleidetes Muffinblech verteilen. Streusel darauf verteilen und im Ofen ca. 35 Min. backen. Muffins nach ca. 20 Min. ggf. mit Alufolie abdecken, damit die Streusel nicht zu dunkel werden. Schoko-Pfirsich-Muffins mit Streuseln abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	286 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	5 g	Fette	15 g