

Aprikosen - Frischkäse - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Orangenschale, abgerieben
1		Ei
120	Gramm	Zucker, braun
80	ml	Sonnenblumenöl
0,2	Ltr.	Milch
100	Gramm	Frischkäse
2	Teel.	Puderzucker
12	Teel.	Aprikosenmarmelade
		Aprikosen, halbe Frucht, 425 ml Dose
0,1	Ltr.	Sahne, süß

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Orangenschale vermischen. Ei in einer anderen verquirlen. Zucker, Öl und Milch zugeben und gut verrühren. Mehlmischung zufügen und nur solange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Die Hälfte des Teiges in 12 ausgefettete Muffinformen oder in 12 Papierförmchen füllen. Den Frischkäse und die Aprikosenmarmelade darauf geben. Den restlichen Teig darauf verteilen und 20-25 min backen. 6 Aprikosen in Spalten schneiden, die restlichen mit dem Schneidstab pürieren. Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unter das Aprikosenpüree heben. Die Muffins mit den Aprikosenspalten und der Aprikosensahne servieren.