

## Aprikosen - Honig - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
250	Gramm	Aprikosen (oder 200 g Aprikosen aus dem Glas)
250	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Ei
60	ml	Neutrales Öl
4	Essl.	Honig
1	Pack.	Vanillezucker
250	ml	Buttermilch
		Für die Glasur:
3	Essl.	Aprikosenmarmelade
1-2	Essl.	Wasser

### Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Frische Aprikosen häuten und halbieren, Dosen-Aprikosen abtropfen lassen. In kleine Stücke schneiden. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit dem Salz mischen und die Aprikosenstückchen unterrühren. Das Ei leicht verquirlen, mit Öl, Honig, Vanillezucker und Buttermilch verrühren. Die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen füllen, in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen, mit Honig und Wasser glatt rühren und die Muffins damit überziehen.