

Aprikosen - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Aprikosen
200	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
30	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Zitronenschale
50	ml	Schlagsahne

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Aprikosen waschen, schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Vanillinzucker, Salz, Zitronenschale und Schlagsahne schaumig rühren. Mehlgemisch und Aprikosenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 250 g Aprikosen 140 g Mehl 120 g Vollkornmehl 90 g Haferflocken 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 1½ Teelöffel Zimt 1 Prise Salz 2 Eier 120 ml neutrales Öl 140 g Zucker 240 g Joghurt

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Aprikosen waschen, schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Vollkornmehl, Haferflocken, Backpulver, Natron, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Öl, Zucker und Joghurt schaumig schlagen. Mehlgemisch und Aprikosenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.