

Aprikosen - Pfifferling - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver; gestr
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Dörraprikosen; fein gehackt
75	Gramm	Pfifferlinge; geputzt und -- gehackt
1	Teel.	Thymian; frisch, gehackt
1		Ei
50	Gramm	Butter; zerlassen
120	ml	Milch
25	Gramm	Pinienkerne; o Mandelbl Butter o. Öl z Einfetten

Anleitung:

Wer an einem Pfifferling riecht, denkt sofort an Aprikosen. Diese Arom wird bei meinem Rezept noch betont, denn ich kombiniere die Pilze mit Dörraprikosen und Pinienkernen. Backofen auf 220 Grad C vorheizen. 12 Muffinförmchen mit Butter oder Öl einfetten und beiseite stellen. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Aprikose, Pilze, Thymian ,Ei, Butter und Milch hinzufügen und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die vorbereiteten Muffinförmchen jeweils zu zwei Dritteln mit Teig füllen und die Oberfläche mit Pinienkernen bestreuen. Auf der oberen Schiene 12Minuten goldgelb backen, stürzen und noch warm servieren. Halbiert und mit Butter bestrichen schmecken sie besonders köstlich