

## Aprikosen - Pinienkern - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Getrocknete Aprikosen
100	Gramm	Pinienkerne
280	Gramm	Mehl
60	Gramm	Brauner Zucker
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
200	Gramm	Joghurt
100	ml	Milch
60	Gramm	Butter
50	Gramm	Honig
1		Ei
1	Teel.	Vanille

### Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinformen einfetten. Aprikosen und Pinienkerne in kleine Stückchen hacken. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, und Salz verrühren. In einer anderen Schüssel Joghurt, Milch, Butter, das Ei, Honig und die Vanille verrühren. Zum Schluss Aprikosen und Nüsse dazugeben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 15 - 20 Minuten backen.