

Kaktus - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Aprikosen
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
200	ml	Saure Sahne
1		Ei (Größe M)
1		Frisches Eiweiß
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Süße, gemahlene Mandeln
150	Gramm	Puderzucker
		Grüne Back- und Speisefarbe
1/2		Zitrone; den Saft
100	Gramm	Süße, gesplitterte Mandeln

Anleitung:

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen und kalt abschrecken. Anschließend häuten, halbieren, entsteinen und würfeln.

Butter, Zucker, saure Sahne und Ei in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen, zugeben und rasch unterrühren. Die Aprikosen unter den Teig heben. Teig in die Förmchen verteilen.

Muffins im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 20 bis 25 Minuten backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Eiweiß steif schlagen, nach und nach Puderzucker zugeben. Mit Speisefarbe färben. So viel Zitronensaft einrühren, bis ein dicklicher Guss entsteht. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Muffins mit grüner Glasur bestreichen, Mandelstifte hineinstecken.

Guten Appetit!