

Muffins Rezepte

Aprikosenmuffins Mit Ahornsirup

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Aprikose, Backen, Gebäck, Muffin

450 g	Vollreife Aprikosen	-gestrichen
50 g	Mandelstifte	Salz
200 g	Mehl	100 g Butter
150 g	Maismehl	75 g Zucker
	-oder feiner	125 g Ahornsirup
	-Maisgrieß	1 Ei (Kl. L)
2	Teel. Backpulver	175 ml Milch

1. Die Aprikosen waschen und halbieren. Die Steine entfernen und die Aprikosen in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Wenden goldgelb rösten.
2. Das Mehl, Maismehl und Backpulver mit 1 kräftigen Prise Salz in eine Schüssel sieben. Die Butter schmelzen, kurz abkühlen lassen und mit dem Zucker, Ahornsirup und dem Ei mit Quirlen des Handrührers gründlich verrühren. mit der Milch zu der Mehlmischung geben und zu einem glatten, dünnen Teig verrühren.
3. Die Aprikosenwürfel und die Mandeln in den Teig geben, kurz untermischen und in einer mit Papierbackformen ausgelegten Muffinform (12 Mulden) verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 20-25 Minuten backen (Gas 3-4, Umluft 190 Grad). Muffins aus der Form nehmen und auf einem Gitter etwas auskühlen lassen.