

# Muffins Rezepte

## Aprikosenmuffins

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Aprikosen, Muffins

---

### FÜR DEN TEIG

|       |                              |       |                  |
|-------|------------------------------|-------|------------------|
| 1     | große Dose Aprikosen oder 10 |       | - Schale         |
|       | - frische Aprikosen          | 4     | Eier             |
| 250 g | Weiche Butter                | 250 g | Mehl             |
| 200 g | Diamant Feinster Zucker      | 1     | Prise Salz       |
| 1     | Pack. Vanillezucker          | 50 g  | Speisestärke     |
| 1     | Zitrone; die abgeriebene     | 1/2   | Pack. Backpulver |

### FÜR DIE GLASUR

|       |                     |   |                    |
|-------|---------------------|---|--------------------|
| 100 g | Diamant Puderzucker | 1 | Essl. Zitronensaft |
|-------|---------------------|---|--------------------|

---

Aprikosen abtropfen lassen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale zugeben und nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Salz, Speisestärke und Backpulver vermischen, ebenfalls unterrühren. Jeweils 2 kleine Papier - Muffinsförmchen ineinander stellen und diese 2/3 mit Teig füllen. In die Mitte jeweils eine Aprikosenhälfte legen.

Backen: E-Herd 175 °C/HL-Herd 155 °C, ca. 20 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und Guss um die Aprikosen auf die erkalteten Törtchen streichen.