

Muffins Rezepte

Aprikosen Pfifferling Muffins

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Backen, Pikant, Pilz

175 g	Mehl	1	Ei
2	Teel. Backpulver	50 g	Zerlassene Butter
1/2	Teel. Salz	120 ml	Milch
1	Essl. Dörraprikosen; fein gehackt	25 g	Pinienkerne/Mandelblätter
75 g	Pfifferlinge; geputzt - und gehackt		Fett zum Einfetten - der Form
1	Teel. Frischer Thymian; gehackt		

Wer an einem Pfifferling riecht, denkt sofort an Aprikosen. Dieses Aroma wird bei meinem Rezept noch betont, denn ich kombiniere die Pilze mit Dörraprikosen und Pinienkernen.

Backofen auf 220Grad C vorheizen. 12 Muffin-Förmchen mit Butter oder Öl einfetten und beiseite stellen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Aprikosen, Pilze, Thymian, Ei, Butter und Milch hinzufügen und zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Die vorbereiteten Muffin-Förmchen jeweils zu zwei Dritteln mit Teig füllen und die Oberfläche mit Pinienkernen bestreuen. Auf der oberen Schiene 12 Minuten goldgelb backen, stürzen und noch warm servieren. Halbiert und mit Butter bestrichen schmecken sie besonders köstlich.