

Muffins Backen Rezepte Weihnachten

Aprikosen Muffins

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

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.