

Muffins Backen Rezepte Weihnachten

Pecannuss Aprikosen Muffins mit Zimtguss

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

Muffins

75 g	Weizenmehl			- leicht abgekühlt
75 g	Weizenvollkornmehl	1/2 Teel.	Vanilleextrakt	
1/2 Essl.	Backpulver	120 g	Aprikosen, frisch;	
1/4 Teel.	Salz		- feingehackt	
1 große	Ei	30 g	Pecannüsse; feingehackt,	
40 g	Zucker		- leicht geröstet	
110 ml	Milch	1/2 Teel.	Zimtpulver	
50 g	Butter; zerlassen und			

Zimtguss

75 g	Puderzucker; gesiebt	4 Teel.	Wasser
2 Teel.	Zimtpulver	12	Pecannüsse; geröstet

Für 20 kleine oder 6 grosse Muffins. Zunächst das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in eine grosse Schüssel sieben. Dann in einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Milch, zerlassene Butter und Vanilleextrakt mischen. Die trockenen Zutaten erneut in ein Sieb geben und über die Eimischung sieben (das zweifache Sieben ist wichtig, da die Zutaten kaum durchgerührt werden). Nun mit einem grossen Löffel die Mehlmischung rasch unter die flüssigen Zutaten heben, was nicht länger als etwa 15 Sekunden dauern sollte. Die Masse keinesfalls durchschlagen oder durchrühren ~sie darf unschön und ungleichmäßig aussehen, denn nur auf diese Weise ist sichergestellt, dass die Muffins schön locker werden. Die Aprikosen, die Pecannüsse und den Zimt unter die Masse ziehen, die Masse auch diesmal nicht durchrühren. Die Masse auf ein Muffinblech mit Papierförmchen verteilen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Backofens 20 - 30 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und gebräunt sind. Das Gebäck aus dem Backofen nehmen, die Papierförmchen aus den Blechen nehmen und abkühlen lassen, dann mit dem Guss bestreichen und je eine Pecannuss darauf setzen.

Tipp: Anstelle von Weizenvollkornmehl Dinkelvollkornmehl verwendet. Sehr leicht und locker. Mit der angegebenen Menge wird mein 12-er Muffinblech nicht ganz voll: evt. 1 1/2 fache Menge nehmen. Die heißen Muffins mit Zimtguss bestreichen.