Rezept

Orient-Muffins

Ein Rezept von Orient-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

125 ml	Milch
50 g	Butter
1 TL	Backpulver
40 g	Pistazienkerne
	1/4 TL Zimtpulver
50 g	flüssiger Honig
	1/4 TL gemahlener Kardamom
125 g	Mehl
75 g	getrocknete Aprikosen
1 EL	Orangenblütenwasser
1	Ei
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 kleine oder 6 große Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Kardamom bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann den Herd ausschalten und die Kardamom-Milch noch etwa 15 Min. auf der warmen Herdplatte ziehen lassen.

2. Die Milch abmessen und eventuell mit frischer Milch auf 125 ml auffüllen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Muffinmulden fetten, die Form kalt stellen.

3. Die Butter schmelzen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Aprikosen fein würfeln. Mit Pistazien, Orangenblütenwasser und Zimt in einer schmalen, hohen Schüssel mischen und mit dem Pürierstab zu einer glatten, homogenen Masse verarbeiten.

4. Das Ei mit Kardamom-Milch, Honig und der Butter verquirlen. Das Mehl rasch unterrühren. Die Hälfte des Teigs auf die gefetteten Mulden verteilen. In die Mitte des Teigs mit zwei Teelöffeln jeweils ein Sechstel der Nuss-Frucht-Masse setzen. Den restlichen Teig darüber verteilen.

5. Die Muffins im Backofen (Mitte) 15-20 Min. (kleine) bzw. 20-25 Min. (große) backen, herausnehmen und 5-10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.