

Rezept

Aprikosen-Minze-Muffins

Ein Rezept von Aprikosen-Minze-Muffins, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Aprikosen	4 Stängel Minze
1/2 Bio-Zitrone	80 g Butter
2 Eier (Größe M)	150 g brauner Zucker
150 g Joghurt	250 g Mehl
3 TL Backpulver	Öl oder weiche Butter für die Form oder 24 Papierbackförmchen für Muffins
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine auslösen. Die Früchte in kleine Würfel schneiden. Minze abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Ein Muffinblech einfetten oder je 2 Papierförmchen ineinanderstellen.
3. Butter in einem Töpfchen erwärmen, bis sie schmilzt, dann wieder abkühlen lassen. Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit den Quirlen des Handrührgeräts verquirlen. Zucker, Joghurt und Butter in die Schüssel geben und gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zügig unter die Eiercreme rühren.
4. Aprikosen und Minze dazugeben und kurz untermengen. Den Teig in die Vertiefungen des Muffinblechs oder in die Papierförmchen füllen. Muffins im Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen, bis sie braun und aufgegangen sind.
5. Kurz stehen lassen, dann aus den Mulden der Form lösen, abkühlen lassen (das entfällt bei den Papierförmchen). Vor dem Servieren mit einer dünnen Schicht Puderzucker noch schöner machen.