

Rezept

Aprikosen-Muffins mit Maisgrieß

Ein Rezept von Aprikosen-Muffins mit Maisgrieß, am 26.04.2024

Zutaten

300 g vollreife Aprikosen	50 g Mandelstifte
200 g Mehl	50 g Maismehl (oder feiner Maisgrieß)
50 g Backeweiß	2 TL Backpulver
Salz	75 g Butter
50 g Zucker	125 g Ahornsirup
1 Ei	1 Eigelb
175 ml Milch	Puderzucker zum Bestäuben
Muffinform (12 Mulden), 12 Papierförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 233 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2. Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

3. Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten.

4. Mehl, Maismehl, Backeweiß sowie Backpulver und 1 kräftige Prise Salz in eine große Schüssel sieben.

5. In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und in eine Schüssel gießen. Zucker, Ahornsirup, Ei und Eigelb dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Zusammen mit der Milch zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Die Aprikosenwürfel und die Mandeln vorsichtig unter den Teig heben.

6. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Den Teig in die Förmchen füllen. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 25-30 Min. backen. Mit den Förmchen herausheben und mit Puderzucker bestäuben.