

Rezept

Lavendel-Aprikosen-Muffins

Ein Rezept von Lavendel-Aprikosen-Muffins, am 20.04.2024

Zutaten

220 ml Milch	4 gehäufte EL getrocknete Lavendelblüten
250 g Aprikosen (ersatzweise Aprikosen aus der Dose)	50 g Pinienkerne
2 TL Backpulver	220 g Mehl
100 g Zucker	100 g weiche Butter
2 Eier	5 EL Blütenhonig
	12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Milch mit 3 EL Lavendelblüten aufkochen und zugedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und die Milch auffangen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen (Dosenware abtropfen lassen), Hälften klein würfeln. Pinienkerne hacken, mit Mehl und Backpulver mischen.
3. Die Butter in Stücken mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker und 2 EL Honig dazugeben. Nacheinander erst die Eier, dann die Lavendelmilch gründlich unterrühren. Die Mehlmischung hinzu fügen und mit einem Löffel zügig unterrühren, zuletzt die Aprikosen vorsichtig unterheben.
4. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit dem restlichen Honig bestreichen und mit den übrigen Lavendelblüten bestreuen. Dann die Muffins aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.