

Karamell-Muffins mit Aprikosen

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (6 Stück)

- » 150g Aprikose(n)
- » 100g Toffees
- » 175g Butter/Margarine
- » 1 Prise Salz
- » 125g Zucker (braun)
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 4 Ei(er)
- » 325g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 5 EL Milch
- » 2 EL Aprikosenkonfitüre

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Aprikosen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Bonbons grob hacken. Fett mit Salz, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unter die Eiermasse rühren. Bonbons und Aprikosen vorsichtig unter den Teig heben.

2. Teig gleichmäßig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Mini-Königskuchenform (Inhalt 6x200ml) verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 25min backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen und vorsichtig aus den Mulden heben.

3. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Kuchen damit bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Nährwerte: 660kcal/E12g/F30g/KH84g pro Stück

angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1276

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke