Spiegelei-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (ca. 12 Stück)

- » 90g Butter/Margarine
- » 300g Mehl
- » 1TL Backpulver
- » 100g Zucker
- » 1 Ei(er)
- » 1Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 150g Schokolade (weiß)
- » 125ml Buttermilch
- » 1 Dose Aprikose(n)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Butter schmelzen, Muffinblech dünn damit einpinseln, Rest abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen. Weiße Schokolade grob hacken und zufügen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen.

2. Zwölf Aprikosenhälften beiseite legen, Rest fein würfeln und unterheben. Butter mit Buttermilch, 75 ml Aprikosensaft und Ei verquirlen und unter die Mischung rühren, so dass diese gebunden ist. Auf die Muffinförmchen verteilen, je eine Aprikosenhälfte daraufsetzen und im heißen Ofen bei 200 °C ca. 30–35 Min. backen.

angelegt am: 25.03.2007 Rezept-Nr: 2259

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