



Aprikosen-Streusel-Muffins

Autor des Rezepts: Henrik



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

12 Aprikosen (frisch od. aus der Dose)

-

1 Ei

-

100g weiche Butter od. Margarine

-

100g Zucker

-

1 Pck. Vanillinzucker

-

200g Mehl

-

200 ml Milch

-

2 TL Backpulver

-



1 Prise Salz

Streusel:

-

50g Mehl

-

1 Prise Salz

-

10 g Zucker

-

50g gem. Mandeln

-

60g weiche Butter od. Margarine

Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 200 °C vorheizen und die Muffinförmchen einfetten.

2.

Frische Aprikosen häuten, halbieren und entkernen; Dosen Aprikosen abtropfen lassen.

3.

6 Aprikosen sehr klein schneiden.

4.



Ei mit Butter, Zucker, Vanillinzucker, Milch und Aprikosenstückchen verrühren.

5.

Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unter die Aprikosenmasse rühren.

6.

Teig in die Förmchen geben, jeweils 1/2 Aprikose obenauf setzen.

7.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten und über die Muffins streuen.

8.

Die Muffins 20-25 min. backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Fertig!

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	