

## Aprikosen-Muffins

### Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 12 Stück

1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen  
12 Papier-Manschetten oder Butter und  
Mehl für das Blech

Teig:

210 g Zopfmehl

40 g Maisstärke

1 ½ TL Backpulver

50 g Haferflöckli

100 g gemahlene Mandeln

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL  
Saft

125 g Butter, flüssig, ausgekühlt

1 dl Milch

3 Eier

250 g Aprikosen, entsteint, gewürfelt

2 EL Zucker zum Bestreuen

Topping:

60 g Pistazien

2 EL Zucker

6 EL Aprikosenkonfitüre, erwärmt, durchs  
Sieb gestrichen



### Zubereitung

1. Teig: Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen, eine Mulde formen. Zitronensaft, Butter, Milch und Eier verrühren, hineingiessen. Zu einem glatten Teig verrühren. Aprikosenwürfelchen darunter mischen.
2. In die Manschetten oder das vorbereitete Blech füllen. Mit Zucker bestreuen.
3. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auf Gitter auskühlen lassen.
4. Topping: Pistazien und Zucker im Cutter oder von Hand fein hacken.
5. Muffins mit Konfitüre bestreichen, mit Pistazien-Zucker-Mischung bestreuen.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 372 Kalorien, 8g Eiweiss, 46g Kohlenhydrate, 18g Fett.