



Aprikosen-Muffins

Schnelles Rezept für 12 Muffins mit Dosen-Aprikosen.

Zutaten:

1 kleine Dose Aprikosen (225g Abtropfgewicht)
3 Eier
150g Zucker
200g Butter
100g Natur-Joghurt
1 Päckchen Vanillezucker
200g Mehl
ein halbes Päckchen Backpulver

12 Papierförmchen
oder Fett für das Muffinblech

Zubereitung

Aprikosen abtropfen lassen und klein schneiden.

Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Eier unterrühren und anschließend den Joghurt untermixen. Aprikosenstücke unterheben.

Mehl und Backpulver mischen und als letztes grob unter den Teig heben.

Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs verteilen oder das Muffinblech fetten. Den Teig auf die Mulden verteilen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 20 bis 25 Minuten backen.