



Aprikosenmuffins

Am kommenden Montag feiert die Schweiz ihren Geburtstag. Mein heutiges Dessert ist zwar nicht in den Farben rot weiss. Doch diese Muffins passen trotzdem tip top zum Nationalfeiertag.

Für diese Muffins habe ich Walliser Aprikosen verwendet. Die sind so schmackhaft. Es macht richtig Freude. Sogar unser Aprikosenbaum hat uns in diesem Jahr mit feinen Aprikosen beschenkt. Da es nicht so viele waren, haben wir die so genossen.

Bei diesen Muffins mag ich die Kombination der säure der Aprikosen mit der süsses des Teiges sehr.

Zutaten für 12 Muffinsformen

Ca. 400 – 500 g Aprikosen – entspricht ca. 8 – 10 Aprikosen

2 Eier

170 g Dinkelmehl oder Weissmehl

30 g Kokosraspeln

150 g Rohrzucker

100 g Butter

100 ml Milch

10 g Backpulver

12 Muffinsformen nach Wahl

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aprikosen unter fliessendem Wasser waschen. 2 – 3 Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Diese werden am Schluss auf den Teig gelegt. Restliche Aprikosen in kleine Würfel schneiden.

Zucker und Eier schaumig schlagen, das Volumen sollte sich verdoppeln. Es dauert gute 8 – 10 Minuten.

Milch dazu geben. Falls die Milch nicht die gleiche Temperatur wie die restlichen Zutaten



hat, kann es passiert, dass die Masse ausflockt. Sieht im ersten Moment nicht ganz toll aus, aber beim weiter Verarbeiten sieht man dies nicht mehr.

Mehl und Backpulver dazu sieben.

Butter flüssig machen und leicht auskühlen. Zur Masse geben. Zum Schluss die gewürfelten Aprikosen unterheben.

Masse in Formen einfüllen. Ich habe Papierförmchen verwendet, welche ich in ein Muffinsblech gestellt habe. So haben sie einen besseren Stand. Hat man kein Muffinsblech, empfehle ich zwei Förmchen ineinander zu verwenden. Wer möchte, kann auch das Muffinsblech gut ausfetten und die Masse direkt darin backen, ohne Papier zu verwenden. Wie heisst es so schön? Viele Wege führen nach Rom. Damit es ohne zu kleckern klappt, verwende ich einen Dressierbeutel. So kann ich die Masse gut dosieren.

Zum Schluss die beiseitegelegten Aprikosenschnitze leicht in den Teig drücken.

Mit wenig Rohrzucker und Kokosraspeln bestreuen.

Muffins während ca. 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett erkalten lassen.

Wer möchte, kann die Muffins mit Puderzucker bestreuen.

