

Aprikosenglanz-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Aprikosen:

100 g Aprikosen, getrocknet in Würfel geschnitten

4 EL Abricotine (Aprikosenlikör)

Teig:

90 g Butter, weich

100 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

1 Prise Salz

3 Eier

150 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

80 g Mandeln, gemahlen

Garnitur:

40 ml Abricotine (Aprikosenlikör)

120 g Aprikosenkonfitüre

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Aprikosen:

Dörraprikosen und Abricotine verrühren und verschlossen **ca. 3 Stunden** ziehen lassen.

3 Teig:

Butter, Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Rum Aroma und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren und weiterschlagen. Mehl, Backpulver, Mandeln und die eingeweichten Aprikosen zugeben und vermischen. Den Teig ins vorbereitete Muffinsblech verteilen.



In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

④ Garnitur:

Die noch warmen Muffins mit Abricotine tränken. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Muffins damit bestreichen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine alkoholfreie Variante anstelle von Aprikosen-Schnaps, Aprikosensaft verwenden.

