

Haselnuss-Aprikosen-Muffins

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 30 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Vorbereiten:

100 g Aprikosen, getrocknet
(Soft-Aprikosen)

1 dl Orangensaft, frisch gepresst

Teig:

75 g Butter, weich

75 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

2 Eier

125 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

1 - 2 EL Milch

75 g Haselnüsse, gemahlen

Zum Bestreichen:

100 g Aprikosenkonfitüre

1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffin-Form fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Papierförmchen auslegen.

Zum Vorbereiten die Aprikosen grob zerkleinern und mit Orangensaft in einem hohen Rührbecher fein pürieren.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse Orangenfrucht unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver sieben und abwechselnd mit dem Aprikosenpüree und der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Haselnüsse unterrühren.



Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben, glatt streichen und im unteren Ofendrittel ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

3 Zum Bestreichen:

Zum Aprikotieren die Konfitüre in einer kleinen Pfanne erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Muffins damit bestreichen; trocknen lassen.

