



Aprikosen-Quark-Muffins

Autor des Rezepts: Kathrin



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Für die flüssigen Zutaten:

- 1 Ei
- 250 g Quark
- 50 g zerlassene Butter
- 3-4 EL kleingeschnittene Aprikosen (aus der Dose)
- 2-3 EL Aprikosensaft (aus der Dose)

Für die trockenen Zutaten:

- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Deko:

- Dünn geschnittene Aprikosenscheiben

Für die Glasur:

- Glasur nach Wahl (z. B. Schokoladen-Kuvertüre)

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Muffinform entweder einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Papierförmchen auslegen.
3. Das Ei in einer Rührschüssel verquirlen, danach die weiteren flüssigen Zutaten mit dem Rührgerät unterrühren.
4. In einer 2. Schüssel die trockenen Zutaten mit einem Löffel vermengen.
5. Anschließend in der trockenen Zutatenmischung eine kleine Mulde machen und die flüssige Zutatenmischung hinzugeben.
6. Das ganze nur solange mit einer Gabel verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
7. Zum Schluss 1-2 Aprikosenscheibchen von oben in jeden Muffin hineindrücken.
8. Die Muffins auf mittlerer Schiene 25-30 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit die Muffins aus dem Backofen herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und z. B. auf ein Backblech stürzen.
9. Zum Schluss die Glasur auf die Muffins geben.

Anmerkungen

Tipp:

Statt Aprikosen können selbstverständlich auch andere eingelegte Früchte verwendet werden!

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
-------------------------	--------	---------------------------	--------



Aprikosen-Quark-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	