

## Aprikosen-Muffins (fettfrei)

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

### Rezept Zutatenliste

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Pack. Vanillinzucker
- 150 g Aprikosenmarmelade
- 2 Eiweiße
- 300 ml Buttermilch
- 150 g getrocknete Aprikosen

### Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker mischen.
3. Die Marmelade und Buttermilch dazugeben.
4. Das Eiweiss steif schlagen und unterziehen.
5. Die getrockneten Aprikosen würfeln und unter den Teig heben.
6. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	