



## Aprikosen-Muffins

Autor des Rezepts: Nicole



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

- 
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 
- 60 ml kochendes Wasser
- 
- 250 g Mehl
- 
- 2 Teelöffel Backpulver
- 
- 120 g Butter
- 
- 170 g Zucker
- 
- 2 Eier
- 
- 120 ml Aprikosennektar



## Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinformen einfetten.

2.

Aprikosen fein hacken und ca. 15 Minuten in kochendem Wasser quellen lassen.

3.

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.

4.

In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier und Nektar schaumig schlagen. Mehlgemisch und Aprikosen dazugeben und unterrühren.

5.

Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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