



### Aprikosen-Pinienkerne Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

#### Rezept Zutatenliste

-

2 Tassen Mehl

-

1/4 Tasse Zucker

-

2 TL Backpulver

-

1/4 TL Salz

-

1 Tasse Joghurt (normal: Nature, aber auch Aprikosenjoghurt ist lecker)

-

1/4 Tasse Milch

-

1/4 Tasse Butter

-

2 EL Honig

-



## Aprikosen-Pinienkerne Muffins

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

3/4 Tasse gehackte, getrocknete Aprikosen

-

1 Ei

-

1 TL Vanillezucker

-

1/2 Tasse Pinienkerne

---

### Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Die Muffinformen einfetten.
3. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, und Salz verrühren.
4. In einer anderen Schüssel Joghurt, Milch, Butter, das Ei, Honig und den Vanillezucker verrühren.
5. Die Aprikosen und bis auf zwei Teelöffel alle Nüsse dazugeben.
6. Muffins-Teig in die Formen geben, die restlichen Nüsse darüberstreuen und 15-20 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>	