



Menge 10 - 12 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APRIKOSENMUFFINS

Ein süßer Marzipanrührteig ist genau der richtige Ort für fruchtige Aprikosen. Die köstlichen Muffins sind der optimale Begleiter beim nächsten Picknick.



### Zubereitung

1. Marzipan zerbröckeln und mit weicher Butter, Ei und Zucker schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. So viel Milch zufügen, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.
3. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Einige spalten zum Verzieren zurückhalten, restliche Aprikosen unter den Teig heben.
4. Teig auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen und mit Aprikosenspalten verzieren.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–30 Minuten backen.
6. Tipp: Die Muffins schmecken auch mit Pflaumen, Brombeeren oder Birnenstückchen sehr gut!

### Zutaten

80 g	Marzipan-Rohmasse
130 g	Butter (oder Margarine)
2	Eier
4 EL	Diamant Feinster Zucker
250 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
3-4 EL	Milch
8	Aprikosen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.