

Aprikosen – Muffins

125g weiche Butter o. Margarine

125g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

150g Mehl

1 Msp. Backpulver

cremig rühren,
einzeln einarbeiten.

vermischen, löffelweise untermischen.

25g Schokoflocken

unterrühren.

12 Muffin-Förmchen mit dem Teig füllen.

12 Aprikosenhälften

abtropfen lassen, jeweils 1 Aprikosenhälfte
mit der Wölbung nach oben auf die Muffins
setzen, etwas andrücken.

Bei 175°C (Umluft 160°C) ca. 20 Min.
backen.

Auskühlen lassen. Mit
bestäuben.

2 EL Puderzucker

Möhren-Muffins

100g Möhren

75g geriebene Haselnüsse

schälen, fein raspeln.

ohne Fettzugabe in einer Pfanne leicht
anrösten.

125g Butter o. Margarine

125g Zucker

2 Eier

schaumig rühren.

50g Speisestärke

100g Mehl

1 getr. TL Backpulver

vermischen, untermischen.

Nüsse und Möhrenraspeln unterheben.

Den Teig in Muffin-Förmchen geben, bei
175°C (Umluft 160°C) ca. 35 Min. backen.

60g Puderzucker

1 – 2 EL Orangensaft

zu einem Guss verrühren, die Muffins damit
bestreichen.

Mit Marzipanmöhren o. Möhrenstücken dekorieren.