

Aprikosen Muffin

Zutaten für 12 Muffins

100	g	Butter, zimmerwarm	
100	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	Butter und Zucker schaumig schlagen.
½		Zitrone	Schale abreiben.
1		Ei	Ei und Zitronenschale unter die Butter schlagen.
160	g	Weissmehl	
¼	TL	Salz	
1	TL	Backpulver	Mehl, Salz und Backpulver gut vermischen.
50	g	Marzipan, kalt	Reiben.
100	g	Milch	Mehl, Marzipan und Milch unter die Buttermischung arbeiten.
12		Muffin Tütchen	Papierförmchen in die Muffinform legen. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen.
4		Aprikosen, gross	Entsteinen und in je 6 Schnitze schneiden. Je zwei Schnitze pro Muffin leicht in den Teig drücken.
		Rohzucker	Jedes Muffin mit ½ TL Rohzucker bestreuen.
			Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann herausheben und ganz abkühlen lassen.
		Puderzucker	Mit etwas Puderzucker bestäuben.

