

Muffins mit Aprikosen und Cranberries

Auch jede andere Art von Trockenfrüchten ist hierfür geeignet. Sie sollten eingeweicht, dann aber abgetropft sein. Das Mehl kann man mischen und dadurch vielfältig abwandeln.



Zutaten für 12 Muffins:

Trockene Zutaten:

- 250 g Mehl (alternativ: eine Mischung mit gemahlenen Nüssen, Kokosmehl, Kokosflocken)
- 100 g Zucker
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 1 EL Gewürze (Vanille, gehackte Rosmarinnadeln, Chili)
- 50 g gehackte Mandeln (Mandelstifte)
- 50 g Cranberries (alternativ: eingeweichte Rosinen)
- getrocknete Aprikosen
- Schokolade

Feuchte Zutaten:

- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 200 ml Milch (alternativ: Sahne, saure Sahne, Buttermilch, Obstsaft)

Zubereitung:

- Die trockenen Zutaten miteinander vermischen. In einer zweiten Schüssel die feuchten Zutaten mischen: Weiche Butter mit dem Schneebesen dick und cremig schlagen, dann nach und nach die Eier sowie die Milch (oder andere Flüssigkeiten) einarbeiten.
- Am Ende die trockenen Zutaten unterrühren, die Mischung in eine Kanne füllen und sofort in die Förmchen verteilen. Bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) circa 20 bis 25 Minuten backen. Das geht ruckzuck. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.