Spiegelei-Muffins

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Aprikosen, frisch	10 St.
Schokolade, Weiß	150 g
Butter	100 g
Buttermilch	200 ml
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	1 TL
Zucker	100 g
Vanille Zucker	1 TL
Salz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Muffinform

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aprikosen waschen, halbieren und Kern entfernen. 12 Hälften beiseitelegen, restliche Früchte würfeln. Weiße Schokolade grob hacken.

2. In einer Schüssel weiche Butter, Buttermilch und Ei verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen und zufügen. Schokolade und Aprikosenwürfel vorsichtig unter den Teig heben.

3. Papierförmchen in die Muffinförmchen verteilen, Teig in die Förmchen geben, je eine Aprikosenhälfte daraufsetzen und im Ofen ca. 30–35 Min. backen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstelle von Aprikosen können auch Dosenpfirsiche verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	290 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g