AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	USA

APRIKOSEN-INGWER-MUFFINS



Rezept: Coopzeitung, 13. 3. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

US-amerikanische Muffins gibt es in unzähligen Variationen, das Prinzip der Teigherstellung bleibt: Feste und flüssige Zutaten werden zunächst separat gemischt und anschliessend kurz zusammen vermischt. Britische Muffins werden ohne Triebmittel gebacken, sind also flach. (+25 Min. backen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

180 g	Mehl	2	Ei
150 g	Zucker	80 g	Butter
1 TL	Backpulver	0.5 dl	Milch
1 Pr	Salz	300 g	Aprikosen
		8 g	Ingwer, frischer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Butter langsam schmelzen, abkühlen lassen. Korkschicht des Ingwers mit Löffelrücken abreiben. Ingwer fein reiben. Aprikosen in kleine Stücke schneiden.
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Zerschlagenes Ei, Butter und Milch kurz unterziehen, Aprikosen und Ingwer daruntermischen. Teig in Förmchen verteilen.
3. 25 Min. in der Mitte des Ofens backen. Etwas abkühlen lassen, Muffins aus den Förmchen nehmen und auf ein Gitter legen.

TIPP: Muffins sind nur kurz haltbar: In einer verschlossenen Dose 2 Tage. - Muffins in ausgenommen Orangenhälften backen: Präsentiert und schmeckt gut.