

# Muffins mit weißer Schokolade und Aprikosen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12 Stück', 'yield' : " });
```

Muffins sind kleine, leckere Kuchen, die es in verschiedenen Varianten gibt. Ob süß, herzhaft, nussig, fruchtig oder mit Schokolade – sie gehören zu den Gebäck-Klassikern und sind bei jeder Altersklasse beliebt. Muffins eignen sich nicht nur als Snack für Zwischendurch, sondern auch als ansehnliches Finger Food für jede Party.

Ihren Ursprung haben die kleinen Kuchen in Großbritannien. Dort werden sie in der Regel auf Hefeteig zubereitet. Mit den britischen Auswanderern im 19. Jahrhundert gelangte das Gebäck nach Nordamerika. Dort wurden sie zum Teil abgewandelt und so entstanden die beliebten Cupcakes.

## Der Unterschied zwischen Muffins und Cupcakes

Obwohl die kleinen Gebäcke auf den ersten Blick ähnlich aussehen, unterscheiden sie sich gewaltig. Einerseits spielt der Teig eine große Rolle, andererseits auch die Garnitur.

Bei Muffins werden die trockenen und feuchten Zutaten separiert von einander vermischt und anschließend kurz zusammen vermengt. Der Teig ist daher etwas gröber und fester. Bei Cupcakes hingegen handelt es sich um einen feinen, luftigen Rührteig, der beim Backen weniger aufgeht als Muffin-Teig. Zusätzlich werden Cupcakes immer mit einem gehaltvollen Frosting, Fondant oder Glasur garniert. Nichtsdestotrotz sind garnierte oder gefüllte Muffins mittlerweile keine Seltenheit

mehr.

Bei diesem Rezept wird der Teig mit weißer Schokolade und Aprikosen verfeinert. Als Garnitur wird eine halbe Aprikose verwendet. Wahlweise können Sie auch auf Pfirsiche zurückgreifen.

## Zutaten

- 300 Gramm Weizenmehl 405, gesiebt , mit 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- 90 Gramm Butter
- 100 Gramm Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 ganzes Ei
- 125 ml Buttermilch
- 150 Gramm weiße Kuvertüre oder Schokolade, grob gehackt
- 1 große Dose Aprikosen, wahlweise Pfirsiche

**Für ein optimales Backergebnis empfehlen wir eine Muffin Backform. So bleiben die kleinen Kuchen perfekt in der Form und fallen nicht auseinander.**

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Muffin-Form mit flüssiger Butter ausstreichen, den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Früchte auf ein Küchensieb gießen, 12 Stück beiseite legen, den Rest würfeln. 75 ml Saft aus der Dose mit dem Ei verquirlen.

### Schritt2

Mehl mit Backpulver vermischen. Vanillezucker und die gehackte Schokolade dazugeben. Mit dem Aprikosen-Ei und der Buttermilch glatt vermengen; die Aprikosen-Würfel unter heben.

### Schritt3

In die Muffin Förmchen füllen, 1 Aprikosenhälfte drauf setzen und auf der mittleren Schiene 30 - 35 min. backen.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Desserts, Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Partyrezepte, Teegebäck

**Zutaten:**aprikosen, eier, Schokolade

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)280
- Eiweiß (g)5
- Fett (g)11
- KH (g)41
- Cholesterin (mg)38

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muffins-weisser-schokolade-aprikosen/>