

Aprikosenmuffins Frischkäsehaube

mit

Saftiger Rührteig mit aromatischen Aprikosen und cremigem Belag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 12 Muffins

Für den Teig:

125g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

90g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ P. Backpulver

1 Dose (240g Abtropfgewicht) Aprikosen

Für die Frischkäsecreme:

80g Puderzucker

100g Frischkäse

1. Die Aprikosen klein schneiden.
2. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und unter die Schaummasse

rühren. Aprikosen unterheben.

4. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig in die Förmchen verteilen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 20 – 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

6. Für die Creme Frischkäse und Puderzucker verrühren, in eine Tortenspritze füllen und jeweils einen Frischkäsecreme – Tuff auf die Muffins spritzen. Mit Puderzucker bestreuen.



