

## Schoko-Aprikosen-Muffins

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Servieren Sie die Muffins in Papierbackförmchen.

### Für die Muffinform (12er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### All-in-Teig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)  
100 g Nuss-Schokolade  
80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
250 ml Buttermilch  
1 Ei (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1/2 gestr. TL Salz  
280 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Msp. Dr. Oetker Natron  
25 g Dr. Oetker Kakao

### Guss:

100 g Nuss-Schokolade  
1 TL Speiseöl

**1. Vorbereiten:** Für den Teig Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, 2 Aprikosenhälften in Spalten schneiden und beiseite legen. Die übrigen Früchte in feine Würfel schneiden. 100 g Schokolade grob hacken. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Öl, Buttermilch, Ei, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Backin, Natron und Kakao mischen und kurz unterrühren. Aprikosen- und Schokoladenwürfel unterheben. Mit Hilfe von 2 Esslöffeln den Teig in die Muffinform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

**3.** Muffins erst nach 10 Min. aus dem Blech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4. Guss:** Schokolade grob hacken und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade auf die Muffins streichen und mit den Aprikosenspalten dekorativ belegen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 11 g, Kh: 48 g, kJ: 1.300, kcal: 311

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!