





Fruchtige Mini-Muffins

Kleine Muffins mit Aprikosen oder Heidelbeeren

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Mini-Papierbackförmchen

All-in-Teig:

100 g Aprikosen
75 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch

Zum Verzieren:

etwa 100 g Aprikosen
etwa 100 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
etwa 24 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Heidelbeeren verlesen und waschen. Papierbackförmchen in die Mini-Muffinform stellen. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Unter eine Teighälfte die Aprikosenwürfel heben und Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf 12 Förmchen verteilen. Heidelbeeren unter den übrigen Teig heben und auf die restlichen Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Aprikosen waschen, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Heidelbeeren verlesen und waschen. Früchte nach Belieben auf die Spieße stecken und die Muffins damit verzieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder eingefroren werden.