

# Spiegelei-Muffins

Diese lockeren Spiegelei Muffins sind einfach zubereitet und durch die Aprikosen-Sahne-Creme sehr lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

### Topping:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g Schmand

1 geh. EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## Wie backe ich Spiegelei-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 12 Hälften davon für die Dekoration beiseitestellen. Übrige Hälften in kleine Stückchen schneiden. Papierbackförmchen in die Muffinmulden stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Aprikosenstücke, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Aprikosenstückchen vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Topping zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Schmand, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel verrühren und die Sahne unterheben. Die Spiegelei-Muffins gleichmäßig mit der Creme bestreichen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auflegen. Die Spiegelei-Muffins bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

