

# Schnelle Aprikosen-Muffins mit Verpoorten Edition Amaretto-Apricot

## Zutaten

für 12 **Schnelle Aprikosen-Muffins mit VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot:**

- 270 g Mehl
  - 3 TL Backpulver
  - 150 g Zucker
  - 1 Pck. Vanillezucker
  - 1 Prise Salz
  - 3 Eier
  - 70 ml Öl
  - 100 ml VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot
  - 50 g Mandelblättchen
  - 8 Aprikosen
- 1 Muffinblech und etwas Butter zum Einfetten



## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Muffinblech fetten. Aprikosen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermengen. 120 g des Zuckers, Vanillezucker, Eier, Öl und VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot mit in die Schüssel geben und alles gut mit dem Handrührgerät verrühren. Aprikosenwürfel unter den Teig heben und auf die 12 Muffin-Mulden verteilen.

Mit Mandelblättchen und restlichem Zucker bestreuen und ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen und die Aprikosen-Muffins mit Verpoorten Edition Amaretto-Apricot vorsichtig aus der Form lösen.

[Link zum Rezept: Schnelle Aprikosen-Muffins mit Verpoorten Edition Amaretto-Apricot](#)