DENNER

Aprikosen-Muffins mit Kokosherz



Fruchtiger Genuss: Aprikosen-Muffins mit cremiger Überraschung sind das Must-have fürs nächste Picknick!

Aprikosen haben in der Schweiz zwischen Mitte Juni und Ende August Saison, besonders bekannt sind die Walliser Aprikosen. Um herauszufinden, ob die Früchte reif sind, kann man sich nicht wirklich auf ihre Farbe verlassen, denn diese variiert je nach Sorte, auch wenn eine dunkelorange Haut grundsätzlich für Reife spricht. Am besten riecht man an den Früchten – verströmen diese einen intensiven fruchtigen Duft und gibt ihr Fruchtfleisch bei leichtem Druck etwas nach, sollten sie reif sein.

Um die Aprikosen für das folgende Rezept zu häuten, geht man am besten folgendermassen vor: die Haut nicht zu tief einritzen, danach die Früchte kurz in kochendes Wasser tauchen oder damit übergiessen. Anschliessend kalt abschrecken und die Haut mit einem Messer abziehen.

Füllung

- 100 g Frischkäse
- 30 g Kokosraspeln
- 3 EL Puderzucker
- ½ Päckchen Vanillezucker

Muffins

- 300 g frische Aprikosen (mit Haut und Stein gewogen), gehäutet und entsteint
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Puderzucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 200 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- Zusätzlich 1½ Aprikosen zum Verzieren, in dünnen Spalten, optional
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben, optional

Füllung

1. Frischkäse mit Kokosraspeln, Puder- und Vanillezucker mit einer Gabel verrühren und beiseitestellen.

Muffins

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Hälfte der Aprikosen pürieren, die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden.
3. Die Eier mit einer Prise Salz schaumig schlagen.
4. Puder- und Vanillezucker plus Butter dazugeben, eine Minute weiterschlagen, danach Aprikosenpüree unterheben.
5. Mehl und Backpulver dazusieben, alles zu einem gleichmässigen Teig verrühren und die Aprikosenstücke unterheben.
6. 12er-Muffinblech mit Förmchen auskleiden. Förmchen zu 1/3 mit Teig füllen.
   1 TL Frischkäsefüllung in die Teigmitte geben und leicht eindrücken. Förmchen mit dem restlichen Teig auffüllen. Nach Wunsch mit Aprikosenspalten belegen.
7. Für circa 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung sdauer : circa 1 Stunde und 15 Minuten



Gewürztraminer Cuvée Réserve d'Alsace AOC

Goldgelb glänzend. Duftet intensiv nach Rosen, exotischen Früchten und Zitrusfrüchten. Intensiv im Auftakt, mit vollem Körper und lang anhaltend im Gaumen.

Jetzt im Weinshop ansehen