



CRAILSHEIM

## HIRSEMUFFINS MIT APRIKOSEN

### DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 50 g Hirseflocken
- 60 g Dinkelmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 50 g Joghurt
- 60 g flüssige Butter
- Muffinblech mit 12 Papierförmchen

### SO GEHT'S:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen. Die Hirseflocken, die gemahlene Mandeln, das Dinkelmehl und das Backpulver in eine Schüssel geben. Die Eier und den Zucker hinzugeben und mit dem Handmixer verrühren. Den Joghurt unterheben.

Anschließend die flüssige Butter unterrühren. Sechs gewaschene Aprikosen halbieren und entsteinen. Danach die Aprikosen in kleine Stücke schneiden.

Den Teig in die Muffinförmchen geben und mit den Aprikosenstücken bedecken. Muffins für 22 min auf 160°C Umluft backen.

