



Aprikosen-Cupcakes

www.landkost-ei.de



Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Nährwerte:

Pro Stück ca. 322 kcal/1.347 kJ, 6,5 g Eiweiß, 23 g Fett, 22 g Kohlenhydrate

Zutaten für 12 Stück

Teig

- 80 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 150 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 deutsche Eier (Größe M)
- 150 g fettarmer Joghurt
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver

Belag

- 12 Aprikosenhälften aus der Dose
- 50 g weiche Butter
- 300 g Frischkäse, 12% Fett
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

Getrocknete Aprikosen sehr fein würfeln.

Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier und Joghurt unterrühren. Mehr mit Mandeln und Backpulver mischen und zügig einrühren. Getrocknete Aprikosenwürfel untermengen.

Papierbackförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Aprikosenhälften gut trockentupfen. Butter mit Frischkäse und Vanillinzucker cremig rühren. In einen Spritzbeutel mit großer Zackentülle füllen. Auf die Cupcakes aufspritzen und eine Aprikosenhälfte darauf setzen.

(Quelle: www.deutsche-eier.info)