



Aprikosen-Muffins mit Lavendel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Portionen

220 ml Milch	4 EL getrocknete Lavendelblüten
250 g Aprikosen	50 g Pinienkerne
220 g Mehl	2 TL Backpulver
100 g weiche Butter	100 g Zucker
5 EL Blütenhonig	2 Eier
12 Papierförmchen oder Butter fürs Blech	

Zubereitung

1. Milch mit 3 EL Lavendelblüten am Vortag aufkochen und zugedeckt etwa 12 Stunden ziehen lassen (am besten über Nacht).
2. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und die Milch auffangen.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten.
4. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und klein würfeln. Pinienkerne hacken und mit Mehl sowie Backpulver mischen.
5. Butter in Stücken cremig rühren, nach und nach Zucker und 2 EL Honig dazugeben.
6. Nacheinander erst die Eier, dann die Lavendelmilch gründlich unterrühren.
7. Die Mehlmischung hinzufügen und mit einem Löffel zügig unterrühren. Zuletzt die Aprikosen vorsichtig unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins im Ofen etwa 20-25 Minuten backen.
8. Aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit dem restlichen Honig bestreichen und mit den übrigen Lavendelblüten bestreuen. Anschließend die Muffins aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.