



Abrikozenmuffins met marsepein

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

100 g boter
175 g suiker
1 pakje vanillesuiker
2 eieren
250 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snufje zout
30 g chocoladepoeder
150 ml melk

De boter zacht laten worden en met de suiker en de vanillesuiker tot een luchtige, lichte massa opkloppen. De eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een romige consistentie heeft. De bloem, het bakpoeder, zout en chocoladepoeder met elkaar mengen en eronder roeren. De melk eronder roeren.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

7 abrikozen
80 g marsepein

De abrikozen halveren en ontpitten. Van de marsepein 12-14 kleine balletjes rollen. Het deeg in de muffinvormpjes doen en de vormpjes op de bakplaat zetten. Per muffin een halve abrikoos met de huid naar onderen in het midden in het deeg drukken en een marsepeinballetje hierop leggen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 160 °C gedurende 35 Mins

Tips

Voor meer stabiliteit twee muffinvormpjes per muffin gebruiken.





Accessoires

Bakplaat

12–14 muffinvormpjes ø6 cm

