Aprikosen-Walnuss-Muffins

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl und das Hefepulver sieben und vermischen. Das Ei zusammen mit dem Zucker schaumig rühren, Milch und Öl hinzugeben und weiterrühren. Anschließend Mehl und die Ei-Mischung miteinander verrühren und nach Packungsanweisung der Hefe an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Die Aprikosen waschen, schälen, kleinschneiden und anschließend zum Teig hinzufügen. Die gehackten Walnüsse dazugeben und solange verrühren, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind. Den Ofen auf 190 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 170 Grad) vorheizen.

3. Ein Blech für Muffinförmchen fetten und den Teig in die Mulden geben, bis sie zu ¾ gefüllt sind.

4. Für das Topping alle Zutaten mit den Fingern zusammenmischen bis eine krümelige Masse entsteht. Die Muffins mit dem Topping bedecken und bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) für 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Nährwertangaben pro Stück ca.:
Energie: 195 kcal/ 816 kJ
Eiweiß: 4 g
Kohlenhydrate: 20 g
Fett: 11 g
Davon gesättigte Fettsäuren: 2 g
ungesättigte Fettsäuren: 9 g

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:	
175 g	Mehl
1/2 Päckchen	Trockenhefe
1	Ei
60 g	brauner Zucker
125 ml	Milch
50 g	Olivenöl
350 g	Aprikosen
70 g	kalifornische Walnüsse
Für das Topping:	
3 TL	Mehl
10 g	Butter
20 g	kalifornische Walnüsse, fein gehackt
1 Prise	Zimt