

## Aprikosen-Muffins

12 Stück

250 g Mehl, 2 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 1 TL Orangenschale, abgerieben, 1 Ei, 120 g Zucker, braun, 80 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl, 200 ml Milch, 100 g Frischkäse, 2 TL Puderzucker, 1 Dose (425 ml) LIBBY'S Aprikosen, halbe Frucht, 100 ml Sahne, süß

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Orangenschale mischen.
3. Ei in einer anderen Schüssel schaumig rühren. Zucker, THOMY Reines Sonnenblumenöl und Milch zufügen und gut verrühren. Mehlmischung zufügen und nur so lange verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Frischkäse mit Puderzucker verrühren.
5. LIBBY'S Aprikosen, halbe Frucht abtropfen lassen.
6. Die Hälfte des Teiges in 12 eingefettete Muffinformen oder in 12 Papierförmchen füllen. Den Frischkäse und jeweils 1 Aprikosenhälfte darin verteilen. Den restlichen Teig darauf geben und im Backofen ca. 20-25 Min. backen.
7. Sahne steif schlagen. Die restlichen Aprikosen pürieren und unter die Sahne rühren. Die Muffins mit der Aprikosensahne auf Tellern anrichten und servieren.