Aprikosen-Mirabellen-Muffins

Zutaten:

1 Ei
175 g Mehl
25 g Speisestärke
125 g Butter
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 g fettarmer Joghurt
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver
3 Aprikosen
ca. 150 g Mirabellen

Zubereitung:

Die Aprikosen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit einem Pürierstab unter Zugabe des Joghurts pürieren. Zu dem Grundteig das Ei, den Zucker und Vanillezucker, die Butter, sowie das Salz geben. Alles zusammen mit dem Handrührgerät mixen. Die Mirabellen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften vorsichtig vierteln. Die restlichen Zutaten zum Grundteig zugeben und vorsichtig unterheben. In die Förmchen geben und ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen; aus dem Ofen nehmen, nach ca. 1 Minute aus den Formen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Die Muffins mit einem Puderzuckerguss verzieren und jeweils eine halbe, schöne Mirabelle darauflegen (oder mit gehackten Pistazien bestreuen).