

Walnuß-Aprikosen-Konfekt

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Kuchen

100 g Butter
80 g Honig
2 Eier
100 g Mehl
2 ts Backpulver
1 ds Salz
100 g Haferflocken, zart
80 g Walnüsse,
1/8 l Milch
150 g Rosinen
1 ts Zimt
1 ds Anis, gemahlen

* QUELLE:

Zeitschrift ELTERN, 11/97

Erfasst v. S. Carstens

Butter mit Honig cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Haferflocken und gemahlene Nüsse mischen und unter den Teig rühren. Je nach Konsistenz des Teigs eventuell nur einen Teil der Milch unterrühren. Die Rosinen unterheben und die Masse mit Zimt und Anis würzen. Teig in Förmchen oder Muffinblech füllen und bei 200 Grad 30-35 Minuten backen. Eventuell Muffins mit Kuvertüre überziehen und einer halben Walnuss verzieren.