



# 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

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op 11.12.2019

