

# Spiegelei Muffins

## aus dem 12er-Snack oder Muffinform Deluxe

### Zutaten:

#### Für die Muffins:

2 Eier  
100 g Zucker  
1 Pr. Salz  
50 ml. Sonnenblumenöl  
50 ml. Orangensaft  
1 geschälte Karotte (ca. 50 g)  
100 g Weizenmehl Typ 405  
1/2 Pck. Backpulver  
20 gemahlene blanchierte Mandeln

#### Für die Füllung:

Aprikosenmarmelade

#### Für die Frischkäsecreme:

100 g Mascarpone  
75 g Puderzucker  
1 Pck. Sahnesteif  
1 Pr. Salz  
Abrieb von 1 Bio Zitrone 2 Tl. Zitronensaft  
200 g Frischkäse (Vollfettstufe)

#### Für die Dekoration:

12 Aprikosen-Hälften  
Mandelblättchen

### Zubereitung:

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 12 Muffin Papierförmchen in der Backform verteilen oder alternativ die Muffinförmchen einfetten.

Die Eier mit dem Zucker und Salz cremig rühren. Das Öl und den Saft ebenfalls einrühren. Die Karotte reinraspeln. Mehl, Backpulver und die gemahlene Mandeln unterrühren. Die Masse in die Muffinförmchen füllen und im untersten Drittel des Backofen ca. 20 Min. auf Sichtkontakt backen.

Währenddessen die Frischkäsecreme zubereiten. Mascarpone, Puderzucker, Sahnesteif, Salz Zitronen Abrieb und Saft miteinander verrühren. Frischkäse dazugeben und ganz kurz unterrühren. Die Creme in die Garnierspritze „Easy“ mit der großen Sterntülle füllen und kalt stellen.

Aprikosen abtropfen lassen, ggf. mit einem Küchentuch etwas abtrocknen.

Muffins mittig mit dem Apfelfentkerner etwas aushöhlen. Die Aprikosenmarmelade mit einem Teelöffel einfüllen und die Creme nach Wunsch auf die Muffins dekorieren. Mittig eine Aprikosenhälfte legen.

**Verwendete Produkte:** 12er Snack oder Muffinform Deluxe, Microplane Zester, Apfelfentkerner, Garnierspritze „Easy“, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter



**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN