



Aprikosen Cupcakes im Osterkleid

Zutaten:

120g	Butter
200g	Mehl
120g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Teelöffel	Backpulver
2	Eier
1 Teelöffel	Aprikosenmarmelade
100g	Schmand

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Konfitüre cremig aufschlagen.

Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und anschließend zusammen mit dem Schmand unter die Eimasse kurz und locker unterheben.

Teig in ca. 12 Muffinförmchen verteilen und bei 175° Grad ca. 20 Minuten backen.

Muffins vollständig erkalten lassen und dann in der Mitte etwas aushöhlen. Geht am besten mit einem kleinen scharfen Messer.

Für Topping und Füllung:

250g	Schlagsahne
1 Päckchen	Vanillezucker
	Aprikosenmarmelade
	Aprikosenhälften aus der Dose

Anschließend die ausgehöhlten Muffins mit Aprikosenmarmelade füllen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf den Cupcakes verteilen.

Damit die Cupcakes wie Spiegeleier aussehen, noch zu guter Letzt die Aprikosenhälften auf die Sahne setzen.