

Spiegeleier -Muffin	N
---------------------	---

½
Re
z

Muffinförmchen einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen vorheizen 180 Grad

	100 ml	Öl	schaumig rühren
	180 g	Rohrzucker	
	1P	Vanillezucker	
	2	Eier	
	240g	Mehl	alles mischen und unter die Schaummasse rühren
	2getr. TI	Backpulver	
	30 g	Kakao	
	50g	geraspelte Zartbitterschokolade	
	200 ml	Milch	einrühren

Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen (ca 12 Stück) und etwa 15- 20 Minuten backen. Gut abkühlen lassen

Für das Topping :

	120 ml	Sahne	steif schlagen
	100 g	Schmand	zu der Sahne geben
	1 D	Aprikosen	abtropfen lassen evt. trockentupfen

Die Sahnecreme ,mit Hilfe eines Messers, auf die Muffin verteilen und zum Schluss eine Aprikosenhälfte auf die Sahnecreme setzen.