

Aprikosen-Küchlein mit Zitronen-Creme

Für vier Portionen

6 Aprikosen	120 g weiche Butter	100 g Zucker
2 EL Vanillezucker	150 g Saure Sahne	3 Eier
1 Prise Salz	2 TL Backpulver	300 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter	100 g Puderzucker
100 g Frischkäse	Minze	

Außerdem:

12 Muffinbecher

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Weiche Butter in der Küchenmaschine cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Eier und Saure Sahne zugeben und verrühren. Salz, Backpulver und Mehl mischen und mit den Aprikosen zügig unter die Buttermischung rühren.

Die Masse in die Muffinbecher verteilen. Im Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen. Die Butter mit den Schneebesens des Handrührgerätes schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, bis eine weiß-cremige Masse entstanden ist. Frischkäse dazugeben und Zitronensaft langsam zugeben und unterschlagen. Circa fünf Minzblätter klein hacken, den Abrieb der Zitrone und den Frischkäse in die Creme geben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Küchlein nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Zum Servieren mit der Zitronencreme verzieren und mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 10. Oktober 2015