


Mandarinen-Marzipan-Muffins

Fruchtige Marzipan-Muffins mit Mandarinen für den Kaffeetisch

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
200 g weiche Butter oder
Margarine
3 Eier (Größe M)

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Marzipan in kleine Würfel schneiden. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Mandarinen und Marzipan, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte Mandarinen und Marzipanwürfel vorsichtig unterheben. Teig gleichmäßig in die Muffinform füllen. Übrige Mandarinen dekorativ darauf verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins 10 Min. in der Form stehen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
- Oder mit frischen Mandarinspalten verzieren.

