


Marzipan-Apfel-Muffins

Schnelle Muffins mit Apfel und Marzipan für den Advent

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

Teig:

1 Apfel , klein
50 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1 Backm. Dr. Oetker Muffins
75 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
100 ml Apfelsaft
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Zucker

1 Vorbereiten:

Apfel schälen und zusammen mit dem Marzipan in kleine Würfel schneiden. Papierbackförmchen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Speiseöl, Apfelsaft und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Marzipan, Apfelstückchen und die Hälfte der Schokostückchen mit einem Esslöffel kurz unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Förmchen füllen und mit den übrigen Schokostückchen bestreuen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Muffins vom Blech nehmen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Marzipan zwischen Frischhaltefolie ausrollen und mit Ausstechförmchen Sterne in beliebiger Größe ausstechen. Einige Sterne in Zucker drücken und die Sterne dekorativ auf den Muffins verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Festlicher werden die Muffins, wenn man die Oberfläche zunächst mit etwas Sahne bespritzt (nach Belieben mit Zimt abgeschmeckt) und dann die Sterne auflegt.
- Der Teig kann zusätzlich mit etwas Zimt abgeschmeckt werden.
- Die Muffins lassen sich gut einfrieren.

