





Marzipan-Muffins

Muffins mit Marzipan und einem Hauch Zimt gehören zum Weihnachtsfest

etwa 12    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
200 g weiche Margarine oder
Butter
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 EL Aprikosenkonfitüre
3 Tropfen Dr. Oetker
Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
½ TL gemahlener Zimt
200 g gemahlene Mandeln mit
Schale

1 Vorbereiten:

Die Muffinform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Marzipan sehr klein schneiden und mit Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Konfitüre und Aroma unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin und Zimt mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterrühren. Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Die Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Muffins können gut am Vortag gebacken oder eingefroren werden.
- Wenn Sie kein Muffin-Backblech haben, können Sie die Muffins auch in Papierbackförmchen (je 2 ineinandergestellt) backen.

