

Kirsch-Marzipan-Muffins

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 200g Marzipan-Rohmasse
- » 1 Glas Kirschen (sauer)
- » 150g Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » etwas Bittermandelaroma
- » 1 Prise Salz
- » 2 Ei(er)
- » 170g Mehl
- » 1 1/2 TL Backpulver
- » 2 EL Puderzucker
- » 25g geh. Pistazienkerne

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



Warte-Zeit

16-30min



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- 100g Marzipan reiben
- restliches Marzipan grob würfeln
- Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen
- eine Muffinform mit je zwei Papierförmchen auslegen

Teig zubereiten

- weiche Butter mit Zucker und Vanillinzucker cremig rühren
- Salz, geriebenes Marzipan und Eier unterrühren
- Mehl mit Backpulver mischen
- Mehl-Backpulver-Mischung unter den Teig rühren
- abgetropfte Kirschen unterheben

Fertigstellung

- Teig in den Papierförmchen verteilen
- mit gewürfeltem Marzipan bestreuen
- bei 150°C ca. 25 min backen
- Muffins abkühlen lassen
- mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreuen

Nährwerte: 300kcal/E5g/F18g/KH30g pro Stück

Rezept-Foto



angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1273

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke