



Aprikosen-Marzipan-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Zubereitung

100 g Butter
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g Weissmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
30 g Schokoladenpulver
150 ml Milch

Butter weich werden lassen und mit Zucker und Vanillezucker zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen. Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Mehl, Backpulver, Salz und Schokoladenpulver mischen und unterrühren. Milch unterrühren.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen

7 Aprikosen
80 g Marzipan

Aprikosen halbieren und entsteinen. Marzipan zu 12–14 kleinen Kugeln rollen. Teig in die Muffinförmchen füllen und Förmchen auf ein Kuchenblech stellen. Je eine Aprikosenhälfte mit der Hautseite nach unten mittig in den Teig drücken und eine Marzipankugel in die Vertiefung legen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 160 °C während 35 Min.

Tipps

Zum Erzielen einer höheren Stabilität Muffinförmchen zweilagig verwenden.





Zubehör

Kuchenblech

12–14 Muffinförmchen, ø6 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

