

Marzipan-Kirsch-Muffins

Die Marzipan-Kirsch-Muffins wickeln jeden Marzipan-Liebhaber um den Finger. Das Rezept schmeckt schön saftig und ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
200 g	Marzipan (kalt)
1 Glas	Sauerkirschen (350g ATG)
150 g	Butter (weiche)
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Tropfen	Bittermandelaroma
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
170 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
Nach Belieben	Mandelblättchen
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Marzipan-Kirsch-Muffins** die Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Dann das Marzipan mit einer Küchenreibe grob in eine Schüssel reiben.

3. Jetzt eine Muffinform mit Papier-Muffinförmchen auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Nun die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und dem Bittermandel-Aroma schaumig rühren.
5. Dann die Eier nach und nach unterrühren.
6. Als nächstes das geriebene Marzipan hinzufügen und unterrühren.
7. Danach das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und (gesiebt) unterrühren.
8. Nun auch die Kirschen vorsichtig unter den Teig heben.
9. Jetzt den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.
10. Letztendlich den Teig beliebig mit den Mandelblättchen bestreuen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Die Marzipan-Kirsch-Muffins kann man vor dem Servieren noch zusätzlich mit etwas Staubzucker dekorieren.