Marzipan-Muffins

Die feinen Marzipan-Muffins mit Mandeln schmecken besonders saftig. Hier das schnelle Rezept für die kleinen Mehlspeisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

100 g	Marzipan
125 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
160 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln

Zubereitung

1. Die feinen **Marzipan-Muffins** sind rasch gebacken. Dazu den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Das Marzipan in kleine Stücke zerschneiden und mit der Butter schaumig rühren. Den Zucker und Vanillezucker hinzufügen und unterrühren. Die Eier nach und nach zugeben und vermengen.

3. Jetzt das Mehl mit gemahlenen Mandeln versieben und vermischen. Unter den Teig heben und verrühren. Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Förmchen verteilen und im Ofen zirka 15-20 Minuten backen.

Tipp

Die Marzipan-Muffins nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestäuben.