

Kirsch-Marzipan- Mini-Muffins

Zutaten für 24 Mini-Muffins:

Für den Teig:

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier (M)
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
4 EL Milch
2 Messerspitzen abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
100 g Marzipan-Rohmasse
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 350 g Puderzucker zum Bestäuben



Zubehör:

1 Mini-Muffin-Backform (24-er) oder Papier-Mini-Muffin-Förmchen

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch und Zitronenschale unter die Ei-Butter-Masse rühren. Marzipan kleinschneiden und unter den Teig rühren.

Teig in die Muffin-Förmchen einfüllen und je eine Kirsche darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen.

Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 25-30 Minuten



Guten Appetit!