

Marzipanmuffins mit Zwetschgen

Zutaten:

175 g Butter

200 g Zucker

125 g Marzipan (gerieben)

325 g Mehl

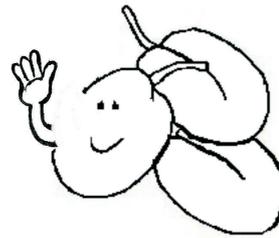
1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

3 El Milch

4 Eier

12 Zwetschgen



Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig verrühren. Eier nacheinander zugeben und gut verrühren. Backpulver mit Mehl mischen und wechselweise mit Milch unterrühren. Der Teig sollte geschmeidig sein und noch vom Löffel gehen. Dann Marzipan untermischen.

Teig in die Muffinsform füllen und mit Zwetschgenhälfte belegen (max. 1 ganze pro Muffin, da sonst der Teig zu matschig wird - je nach Sorte) und mit etwas Teig bestreichen, dass alles bedeckt ist. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min. backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Viel Freude beim Kochen,

Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.