

KONFETTI - MUFFINS (mit Smarties)

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine
100 g Marzipan-Rohmasse
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz 4 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
150 g Mini-Schokolinsen)

Anweisungen:

Butter oder Margarine mit Marzipan-Rohmasse auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa eine halbe Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokolinsen kurz (!) unterziehen. Den Teig auf zwölf gefettete, gemehlte Muffinsförmchen (oder Papierbackförmchen reinstellen) verteilen und auf dem Rost in den Backofen stellen. Backofen vorheizen auf ca. 180 Grad und ca. 20 min. backen. (Heißluft: etwa 160°C -vorgeheizt- Gas: etwa Stufe 3 vorgeheizt) Muffins nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen, aus den Förmchen lösen, erkalten lassen. Tipps: Die Muffins nach dem Erkalten mit etwa 100 g aufgelöster Kuvertüre besprenkeln und mit einigen Schokolinsen garnieren. Man kann auch normale Schokolinsen nehmen und etwas zerhacken, damit sie nicht im Teig absinken. Anstelle der Muffinsförmchen kann man auch Papierbackförmchen verwenden. Dafür jeweils 2 Förmchen ineinanderstellen und den Teig hineinfüllen.

Wer es knackiger mag, kann zusätzlich 50 g gehackte Mandeln unter den Teig rühren.