

Apfel - Marzipan - Muffins Variante 2

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Mehl
120	Gramm	Zucker
120	Gramm	Butter
50	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Marzipanrohmasse
1	klein.	Apfel
2		Eier
6	Essl.	Milch
1	Prise	Salz
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

1. Backofen vorheizen 200 °C (180 °C Umluft), Muffinform mit Förmchen bestücken.
2. Apfel schälen, entkernen und kleinschneiden.
3. Mehl und Backpulver mit Mandeln und Apfelstücken vermischen.
4. Eier schaumig schlagen, mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz glattrühren.
5. Marzipanrohmasse zerbröckeln und unterrühren, Mehlmischung unterheben.
6. Teig in die Formen geben und ca. 15 - 20 Minuten backen.