

Aprikosen - Marzipan - Muffin 2

Zutaten für: 12 Portionen

125		Margarine,
200	Gramm	Zucker,
1	Pack.	Zitrone (n)-Zucker,
4		Eier,
1	Prise	Salz,
300	Gramm	Mehl,
1	Pack.	Backpulver,
125	Gramm	Marzipan-Rohmasse.
		Kurz vor dem Fest mit Kakao bestäuben.
1	Dose	Aprikosen 850 ml,
100	Gramm	Kuchenglasur Schokolade, Kakaopulver zum Bestäuben.

Anleitung:

Die Aprikosen abtropfen lassen. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Zitronenzucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Marzipan zerkleinern und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und zugeben. Die Aprikosen würfeln und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform (28 cm) geben und bei 175 Grad ca. 60-70 Min. backen. Den ausgekühlten Kuchen mit der Kuchenglasur bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten