

Aprikosen - Marzipan - Muffins 1

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Marzipan
150	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
3		Eier
5	Tropfen	Bittermandelöl
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
25	Gramm	Speisestärke
1/2	Pack.	Backpulver
12		Halbe Aprikosen
2	Essl.	Aprikosenmarmelade Schokoladenguß

Anleitung:

Marzipan klein schneiden, mit Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Salz verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Bittermandelöl dazugeben. Mehl, Mandeln, Speisestärke und Backpulver vermischen und gut unterrühren. In Muffinförmchen geben und bei 175 °C (Heißluft) 12 Minuten backen. Jetzt die Muffins kurz herausnehmen und jeweils in der Mitte die Aprikosenhälften (mit der Wölbung nach oben) daraufgeben und leicht andrücken. Nochmals in den Ofen und weitere 12 Minuten backen.

Nach der Backzeit ca. 5 Minuten ruhen lassen. Aprikosenmarmelade erwärmen und Muffins einpinseln. Anschließend mit Schokoladenguß verzieren.