

Glücks - Muffeins

Zutaten für: 12 STÜCK

150	Gramm	Butter oder Margarine/Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillin- Zucker
		Abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
1		Ei (Gr. M)
150	Gramm	Aprikosenkonfitüre
1/8	Ltr.	Milch
300	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
80	Gramm	Marzipan- Rohmasse
	Einige	Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
2	Essl.	Puderzucker
		Evtl. 4- 6 halbe Marzipan- Schweine (z. B. von Niederegger)
24-36		Papierbackförmchen (5 cm Ø)

Anleitung:

1. Fett mit Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Ei schaumig rühren. Konfitüre und Milch abwechselnd einrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Muffein-Backblech (12 Mulden) einfetten, Teig darin verteilen oder in 2- 3 ineinander gesetzte Papierförmchen geben. Im heißen Ofen (E- Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Muffeins mit Holzspießen mehrmals einstechen und Orangensaft in die Löcher träufeln. Zugedeckt 3- 4 Stunden ziehen lassen.

3. Marzipan mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Auf 1 EL Puderzucker dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher Kleeblätter ausstechen. Mit einem Messer Muster einritzen. Aus Rest Marzipan Stiele formen Muffeins aus der Form nehmen, mit 1 EL Puderzucker bestäuben. Muffeins mit Klee blättern und Marzipanschweinchen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit 3- 4 Std. Pro Stück ca. 360 kcal/1510 kl. E5 g, F15 g, KH52g