Kokos - Orangen - Muffeins O.Triebm.

Zutaten für: 1 Rezept

RÜHRTEIG

150	Gramm	Marzipan
1		Ei
100	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Butter oder Margarine
1		Orange; die abgeriebene Schale
75	Gramm	Mehl
75	Gramm	Stärke
3	Essl.	Cointreau

Anleitung:

Einen Rührteig aus den obigen Zutaten bereiten. Ein Muffein-Blech mit Papierbackförmchen auslegen. Den Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels einfüllen. Backtemperatur: 180C, Backzeit ca. 25 min. Die Muffeins sofort mit Schokoladenglasur bepinseln, mit Kokosraspel bestreuen.