

Marzipan - Muffins mit Amaretti - Haube

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

2		Eier
1		Eigelb
25	Gramm	Zucker
125	Gramm	Marzipan - Rohmasse
	Etwas	Zitronen - Schale, frisch gerieben
	Etwas	Zitronensaft , frisch gepreßt
50	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver

FÜR DEN BELAG

1		Eiweiß
60	Gramm	Zucker
100	Gramm	Mandeln , gemahlen
	Etwas	Bittermandelöl

Anleitung:

Für den Teig die Zutaten am besten mit einem Pürierstab mixen. Oder alles auf mehr als Zimmertemperatur bringen und mit dem Knethaken gut vermischen. Für den Belag das Eiweiß sehr steif schlagen, Mandeln, Zucker und Aroma zum Schluss unterrühren. Eine Muffinform entweder mit Papier-Manschetten auslegen oder diese quietschblauen Silikonformen ohne Vorbehandlung direkt verwenden. Jeweils immer einen kleinen Spiegel aus Teig einfüllen, darauf etwas abgestochene Makronen-Masse (optisch sehr schön, wenn als Kugel gerollt).
Backofen vorgeheizt: 180 C Ober-Unterhitze, 15 - 20 Minuten