

Marzipan - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter, flüssige
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Ei(er)
100	Gramm	Marzipan
6	Essl.	Orangensaft
1	Tropfen	Bittermandelöl
120	Gramm	Mehl
4	Essl.	Mandeln, gemahlen
1	Teel.	Zitrone(n), die Schale, abgerieben
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft
1	Pack.	Zucker- Streusel

Anleitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Muffinblech einfetten. Butter mit Zucker und Salz verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Die Marzipanrohmasse zusammen mit dem Bittermandelaroma unter die Eiermasse rühren. Das Mehl mit den Mandeln, der Zitronenschale und dem Backpulver mischen und unter die Marzipanmasse heben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Ist er zu fest, noch etwas Orangensaft unterrühren. In jede Muffinmulde etwa 2 EL Teig füllen. Den Teig etwa 25 Minuten backen. Die fertigen Muffins aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dicken Paste verrühren. Je 1 TL Guss über die Muffins laufen lassen. Den Guss mit Zuckerstreuseln bestreuen und fest werden lassen