

# Marzipan - Studenten - Muffeins

Zutaten für: 12 Papierförmchen

Backblech: 35x18,5 cm  
Zutaten

## *FÜR DEN RÜHRTEIG*

---

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
50	ml	Schlagsahne
250	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
6		Eier (Größe M)
400	Gramm	Weizenmehl
2	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch; ca.

## *FÜR DEN MARZIPAN-KIRSCH-KUCHEN*

---

500	Gramm	Sauerkirschen (aus dem Glas) Puderzucker
-----	-------	---

## *FÜR DIE STUDENTEN MUFFEINS*

---

150	Gramm	Studentenfutter
-----	-------	-----------------

### Anleitung:

- Für den Teig Marzipan-Rohmasse und Sahne mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Butter hinzufügen und alles auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
  - Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur soviel Milch verwenden, dass der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt).
  - Für den Marzipan-Kirsch-Kuchen die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte des Teiges auf das gefettete Backblech streichen und die Kirschen darauf verteilen.
  - Für die Studenten Muffeins das Studentenfutter grob hacken und unter den restlichen Teig heben (2 El. zum Bestreuen zurücklassen). Den Teig in die Papierbackförmchen füllen. Die Förmchen zusammen mit dem Backblech auf dem Rost in den Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180° (vorgeheizt) Heißluft etwa 160 °C (nicht vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
- Den Marzipan-Kirsch-Kuchen auf dem Blech erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.
  - Die Studenten Muffeins in den Förmchen erkalten lassen.

Tipp: Zum Verrühren von Marzipan-Rohmasse und Sahne evtl. den Pürrierstab nehmen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Backzeit Backzeit: Marzipan-Kirsch-Kuchen: etwa 40 Minuten Studenten Muffeins: etwa 25 Minuten