

Milka - Marzipan - Muffins

Zutaten für: 9 Stück

(für eine Mini- Muffin- Form oder 4,5 Muffins
Für eine normale Form; Backzeit dann
Entsprechend verlängern!!!!)

FÜR DIE MUFFINS

120	Gramm	Marzipan-Rohmasse
1		Eiweiß
80	Gramm	Speisestärke
1	Tafel	(100 g) Milka Noisette

FÜR DIE FRISCHKÄSECREME

60	Gramm	Creme fraiche
100	Gramm	Frischkäse (Doppelrahmstufe), z. B. Philadelphia
1		Eigelb
1	Tafel	(100 g) Milka Weiße Schokolade
1		Riegel (ca. 15 g) Milka Alpenmilch

Anleitung:

Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden, mit Eiweiß und Speisestärke verrühren. Milka Noisette im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, glatt rühren und unter die Marzipanmasse mixen. anschließend mit bemehlten Händen noch einmal gut durchkneten. Muffinform einfetten und kleine Teigportionen zu Fladen formen und so in die Muffinförmchen kneten, dass eine Hülle für die Creme entsteht.

Creme fraiche, Frischkäse und Eigelb miteinander verschlagen. Milka Weiße Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und teelöffelweise unter die Creme rühren. In einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und die Creme in die Marzipanhülle spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Aus der Milka Alpenmilch mit dem Sparschäler kleine Röllchen schneiden und die Muffins damit dekorieren.