

Mohn - Marzipan - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
3	Essl.	Gem. Mohn
150	ml	Milch
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
125	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Mohn in der lauwarmen Milch 10 Minuten einweichen. Marzipan mit dem Fett geschmeidig rühren, dann Zucker und Vanillezucker, das Ei und die Mohnmilch dazugeben. Mehl mit Stärke, Backpulver und Salz mischen, über die Eiermasse sieben und kurz unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und aus der Form lösen