

Pink - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN RÜHRTEIG

200	Gramm	Butter Oder Margarine
200	Gramm	Zucker
2		Eier (Größe M)
60	Gramm	Himbeergelee
250	Gramm	Weizenmehl
2 gestr. TL		Backpulver
	Etwas	Rote Speisefarbe
		Zum Bestreichen: Saft von 1 Zitrone
2	Essl.	Himbeergelee

ZUM GARNIEREN

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
25	Gramm	Gesiebter Puderzucker
	Etwas	Rote Speisefarbe
12	klein.	Bunte Lollis

Anleitung:

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) Himbeergelee unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Teig mit etwas Speisefarbe rosa färben und gut vermischen. 12 Papierbackförmchen in eine Muffinform für 12 Muffins stellen und den Teig einfüllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt) Heißluft: ca 160 °C (vorgeheizt, Blödsinn, Hans60 ohne vorheizen ca 30 min) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 25 Min.

4. Zum Bestreichen Muffins sofort nach dem Backen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Zitronensaft mit Himbeergelee erhitzen und auf die Muffins streichen. Die Muffins mit Papierbackförmchen aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Zum Garnieren Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und die Masse halbieren. Jede Hälfte mit etwas Speisefarbe unterschiedlich stark rosa färben und zu zwei dünnen Rollen formen. Diese umeinander wickeln und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen, so dass ein Marmormuster entsteht. 12 Kreise (. etwa 6 cm) ausstechen und auf die Muffins legen. In jeden Muffin einen kleinen Lollis stecken. Tipp: Die Muffins können auch ohne die Papierbackförmchen gebacken werden. Dann die Muffinform ausfetten und Mehlen.

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Abkühlzeit Backzeit: etwa 25 Min.

Pro Stück: E: 5 g, F: 18 g, Äfft: 46 g, kJ: 1582, kcal: 378

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de