Rembrandt - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Nuss-Nougat-Masse
50	Gramm	Marzipan-Rohmasse
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
60	Gramm	Zucker
1		Ei
80	ml	Öl
280	ml	Buttermilch

FÜR DIE VERZIERUNG

200	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
100	Gramm	Marzipanrohmasse
3	Essl.	Puderzucker
4	Essl.	Aprikosen-Konfitüre
100	Gramm	Nuss-Nougat-Masse

Anleitung:

Nougat auf einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Marzipan würfeln. Mehl, Backpulver, Natron und Zucker mischen. Das Marzipan unterkneten,. Ei verquirlen. Nougat, Öl und Buttermilch nach und nach unterrühren. Mehlmischung zugeben.

Teig in die Form füllen und bei 175° ca. 20- 25 Min backen

Kuvertüre auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Muffins mit der runden Oberfläche in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Marzipan würfeln und mit Puderzucker verkneten. Daraus 12 Kreise 4 cm ausstechen. Konfitüre erwärmen. Marzipankreise mit der Konfitüre bestreichen und auf die Kuvertüre setzen. Nougat schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden und auf die Marzipan-Taler ein "R" spritzen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de