

Weintrauben - Marzipan - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weintrauben
280	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
50	Gramm	Schokostreusel
120	Gramm	Butter
120	Gramm	Marzipan-Rohmasse
120	Gramm	Zucker
1		Ei
250	Gramm	Buttermilch

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Natron und Schokostreusel in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Marzipan-Rohmasse, Zucker, Ei und Buttermilch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Weintrauben dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.