

Herzige Himbeer-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

12 Holzspieße

All-in-Masse:

170 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
170 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)

Zum Unterrühren:

200 g tiefgekühlte Himbeeren

Zum Bestreuen und Verziern:

1 - 2 EL Staubzucker
100 g roter Modelliermarzipan

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Himbeeren mit dem Kochlöffel kurz unterheben.

2 Die Masse in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen.

3 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 30 Minuten

4 Zum Bestreuen:

Die erkalteten Muffins mit Staubzucker bestreuen.

5 Zum Verziern:

Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ca. 3 mm dick ausrollen und beliebig viele Herzen ausstechen.



- 6 Ein Herz auf die Arbeitsfläche legen und einen Holzspieß darauf leicht festdrücken. Ein zweites Herz auflegen und ebenfalls andrücken.

- 7 Die Herzspieße vor dem Servieren in die Muffins stecken.

