

Kirschpralinen-Muffins

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marzipan-Sandmasse:

90 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
70 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
160 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
70 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Pralinen-Einlage:

12 Kirschpralinen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Marzipan-Sandmasse:

Marzipan mit einem Teil der Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die übrige Butter, Staubzucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale dazugeben und cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Kuvertüre mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Pralinen-Einlage:

Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen und die Kirschpralinen einlegen. Mit der übrigen Masse auffüllen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Zum Verzieren:

Die erkalteten Muffins mit Glasur verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Einlage kann man je 3 Kompottsauerkirschen statt Kirschpralinen verwenden.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33