

## Marzipan-Muffins

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Sie benötigen:

- 1 Muffinform
- 12 Muffin-Papierförmchen

#### Sandmasse:

- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 125 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
- 3 Eier (Größe M)
- 80 g glattes Mehl
- 3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- ½ KL Zimt
- 100 g geriebene Mandeln

#### Marzipan-Obers-Füllung:

- 300 ml flüssiges Schlagobers
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 4 EL heißes Wasser
- 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel

#### Zum Verzieren:

- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- Dr. Oetker Back- & Speisefarben grün
- Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
- ca. 3 Mikado®

### Wie backe ich weihnachtliche Marzipan-Muffins?:

#### 1 Sandmasse:

Für die Masse Marzipan raspeln und mit Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Zucker, Vanillin Zucker und Aroma dazugeben und unterrühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen, darübersieben und mit Mandeln mit dem Kochlöffel einrühren. Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

#### 2 Marzipan-Obers-Topping:

Für das Topping Marzipan raspeln und mit Wasser und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Schlagobers mit Sahnesteif mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig steif schlagen, 1/3 vom Schlagobers unter das Marzipan rühren und dann das übrige Schlagobers unterrühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (12 mm Ø) füllen und ca. 20 Min. kalt stellen.

**3 Zum Verzieren:**

Die Hälfte vom Marzipan in 6 gleiche Stücke schneiden, zu Kugeln rollen und in Kakao wälzen. Das übrige Marzipan mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben, in 6 gleiche Stücke schneiden, zu Kugeln rollen und zu Kegeln formen.

Die Kegel in Streudekor rollen, mit einer Schere seitlich einschneiden und einen halben Mikado® von unten ins Marzipan drücken.

**4 Marzipan-Muffins verzieren:**

Das Topping ringförmig auf die erkalteten Muffins spritzen. Die Cupcakes mit Tannenbäumchen oder Marzipankartoffeln beliebig verzieren und beliebig mit Streudekor bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Marzipan-Verzierung am Vortag zubereiten und in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren
- Die Muffins eignen sich ohne Topping und Verzierung gut zum Einfrieren