

Kirsch/Marzipan- Muffins

Zutaten für 12 Muffins:

Pro Muffin 2 – 3 Kirschen

2 Eier

100g Zucker

100g Mehl (Grießler)

½ Päckchen Backpulver

50g gemahlene Mandeln

100g Marzipanrohmasse

80ml Milch

70g weiche Butter

Zubereitung:

Die Kirschen waschen und vor dem Entsteinen 12 schöne Kirschen mit schönem Stiel für das Topping beiseite legen, dann die Kirschen entsteinen

Die Muffin-Förmchen mit den Papier-Rüschen auslegen, den Ofen auf 200°C vorheizen

Das Marzipan in kleine Stückchen zerpuffen und sämtliche Zutaten – natürlich bis auf die Kirschen – mit einem Teigrührgerät vermischen. Einen Eßlöffel Teig in die Förmchen geben, die Kirschen darauf verteilen und die Förmchen mit dem restlichen Teig bedecken. 20 Minuten backen.

Tipp:

Mit einem hübschen Topping werden aus den Muffins Cup-Cakes. Dazu die zurückgelegten Kirschen vorsichtig entsteinen, daß sie möglichst wenig verletzt werden; die Stiele passend dazulegen. Aus Marzipan kleine Kügelchen von Kirschkern-Größe formen. Diese in die Kirschen stecken und den Stiel wieder einsetzen.

200ml Sahne mit einem Stamperl Amaretto versetzen und steif schlagen. Die ausgekühlten Muffins mit der Sahne dekorieren und die gefüllte Kirsche obenauf setzen. Für Kinder den Amaretto durch 1 Päckchen Vanillezucker ersetzen.