

OSTERMUFFINS MIT MARZIPAN

Saftige Marzipan-Muffins mit österlicher Häschen-Dekoration.



Zubereitung

- 1.** Butter mit braunem Zucker verrühren, Ei zugeben und anschließend Joghurt unterrühren. Marzipan in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und zusammen mit den Marzipan-Stückchen rasch unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen. Jeweils 1 TL Konfitüre darauf geben und restlichen Teig darauf verteilen.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen.
- 4.** Glasur nach Anweisung erhitzen und Muffins nach dem Abkühlen damit bestreichen.
- 5.** Marzipan mit Puderzucker verkneten, kleine Häschen formen und Muffins damit verzieren.
- 6.** Tipp: Alternativ kann das Marzipan auch zwischen Frischhaltefolie dünn ausgerollt und mit Häschen-Keksausstechern ausgestochen werden.

Zutaten

125 g	weiche Butter
100 g	Diamant Brauner Zucker
1	Ei
200 g	Joghurt, natur
100 g	Marzipan-Rohmasse
150 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
1 Päckchen	Backpulver
150 g	Himbeer- oder Aprikosenkonfitüre
150 g	Vollmilchglasur
150 g	Marzipan-Rohmasse
45 g	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.