

Ananas-Marzipan-Muffins * Süßes Genießerglück *

Für 24 Ananas-Marzipan-Muffins brauchst du:

300 g Mehl

100 g brauner Rohrzucker (notfalls geht auch weißer ;-))))))

1 Dose Ananas in Stücken (Abtropfgewicht ca. 340 g)

100 ml vom aufgefangenen Ananassaft aus der Dose

3 Eier

1 EL Vanilleextrakt

200 g Marzipan

175 g Butter oder Margarine

2 gestr. TL Backpulver

1 gestr. TL Natron

optional Schokoglasur zum Verzieren oder Puderzucker

Zubereitung der Ananas-Marzipan-Muffins:

1. Die Eier zusammen mit dem Zucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren.
2. Das kleingezupfte oder -geschnittene Marzipan zusammen mit der Butter und dem Vanilleextrakt zur Eier-Zuckermasse geben und solange verrühren, bis sich alles gut mit der Masse verbunden hat.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron verrühren und zügig unter den Teig rühren, anschließend den Ananassaft dazugeben und die Ananasstücke unterheben.
4. Den Teig mit einem Löffel in vorbereitete, mit Muffinförmchen ausgelegte Muffinbleche geben (ca. 2 EL pro Förmchen) und im Backofen bei 180°C Umluft für ca. 20 - 25 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und nach eigenem Gusto mit Schokoglasur oder Puderzucker verzieren.