Rezept

Liegnitzer Bomben im Muffinblech

Ein Rezept von Liegnitzer Bomben im Muffinblech, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **60 g** Sultaninen
- **110 g** Marzipanrohmasse
- **2 EL** Zitronensaft
- **je 30 g** kandierte Ananas, Orangeat und Zitronat
- **100 g** Ananaskonfitüre
- **1 1/2 EL** Rum (nach Belieben)

FÜR DEN TEIG:

- **60 g** ungeschälte Mandeln
- **1/2 Pck.** Backpulver
- **je 1/2 Msp.** Zimt- und Pimentpulver
- **1 EL** Honig
- **75 g** Butter
- **2 1/2 EL** Rum
- **250 g** Mehl
- **3 gestr. EL** Kakaopulver (entölt)
- **1 Msp.** gemahlener Kardomom
- **125 g** Zucker
- **2 EL** Milch
- **3** Eier

FÜR DIE DEKO:

- **150 g** Vollmilchkuvertüre
- Schokospäne und Mandelblättchen (nach Belieben)
- **15 ml** Haselnussöl

AUßERDEM:

Butter und Semmelbrösel für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs fetten und mit Bröseln ausstreuen. Für die Füllung Sultaninen in heißem Wasser ca. 2 Min. ziehen lassen, abgießen und trocken tupfen. Ananas, Orangeat und Zitronat fein hacken. Marzipan zerpflücken und mit Konfitüre, Zitronensaft und Rum nach Belieben glatt arbeiten, dann die Trockenfrüchte dazugeben.

2. Für den Teig die Mandeln hacken. Das Mehl mit Backpulver und Kakao sieben und mit den Gewürzen und den Mandeln mischen. In einem Topf den Honig mit 100 g Zucker und Butter zerlassen, vom Herd nehmen und Milch und Rum unterrühren. Eier und übrigen Zucker schaumig schlagen. Die Honigmasse und die Mehl-Mandel-Mischung abwechselnd unter die Eimasse heben.

3. Den Teig jeweils bis zur Hälfte in die Förmchen füllen. Je 1 EL Füllung in die Mitte setzen und den übrigen Teig darauf verteilen. Die Muffins im Ofen 25-30 Min. backen. Herausnehmen, aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

---

4. Für die Deko die Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, es sollten keine Schlieren zu sehen sein. Die Muffins mit der Kuvertüre überziehen, nach Belieben mit Schokospänen und Mandelblättchen verzieren und trocknen lassen. Sie sind max. 1 Woche haltbar.