

## Rezept

# Marzipan-Muffins gefüllt mit Datteln

Ein Rezept von Marzipan-Muffins gefüllt mit Datteln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>16</b> frische oder getrocknete Datteln	<b>100 g</b> Marzipanrohmasse
<b>200 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Mandelblättchen
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	<b>2</b> Eier
<b>150 g</b> Joghurt	<b>2 EL</b> Mandellikör (nach Belieben)
<b>2 EL</b> Puderzucker	<b>1</b> 12er-Muffinblech
Fett für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Datteln entsteinen. Marzipan in 16 gleich große Stücke schneiden. Datteln damit füllen. 4 Datteln kühl stellen. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen.
2. Butter mit Zucker und Eiern cremig rühren. Joghurt und Likör unterrühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Je 1 EL Teig in die Blechvertiefungen füllen. Je 1 Marzipandattel hineinsetzen. Übrigen Teig darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen. Übrige Datteln in je 4 Scheiben schneiden, Muffins mit Puderzucker bestäuben und mit Dattelscheiben garnieren.