

Rezept

Marzipan-Muffins gefüllt mit Datteln

Ein Rezept von Marzipan-Muffins gefüllt mit Datteln, am 19.04.2024

Zutaten

16 frische oder getrocknete Datteln	100 g Marzipanrohmasse
200 g Mehl	100 g Mandelblättchen
2 TL Backpulver	100 g weiche Butter
100 g Zucker	2 Eier
150 g Joghurt	2 EL Mandellikör (nach Belieben)
2 EL Puderzucker	1 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.