

## Rezept

# Marzipan-Muffins mit Schoko-Guss

Ein Rezept von Marzipan-Muffins mit Schoko-Guss, am 19.01.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> gemahlene Haselnusskerne	<b>150 g</b> Mehl
<b>2</b> leicht gehäufte TL Backpulver	<b>100 g</b> kalte Marzipanrohmasse
<b>100 g</b> Blockschokolade	<b>180 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>4 EL</b> Öl	<b>125 g</b> Joghurt
<b>3</b> Eier	4-5 Tropfen Bittermandel-Aroma
Fett für die Form	<b>100 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>2 EL</b> Kondensmilch	<b>1 EL</b> Rum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Vertiefungen der Muffinform einfetten und die Form kalt stellen. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Nüsse, Mehl und Backpulver gut mischen. Das külschrankkalte Marzipan fein reiben. Die Schokolade hacken.
2. Den Zucker mit Salz, Vanillezucker, Öl und Joghurt verquirlen, bis der Zucker gelöst ist. Eier und Bittermandel-Aroma einrühren.
3. Die Mehlmischung zügig unterrühren, das Marzipan und die Schokolade unterziehen. Den Teig in die Vertiefungen füllen. Im heißen Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für den Guss die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Mit der Kondensmilch glatt rühren, den Rum zügig unterrühren. Die Muffins damit bestreichen.