Rezept

Pfirsich-Amaretto-Muffins

Ein Rezept von Pfirsich-Amaretto-Muffins, am 23.05.2025

Zutaten

- **200 g** abgetropfte Pfirsiche (aus der Dose)
- **80 g** Amaretti (ital. Mandelmakronen)
- **200 g** Mehl
- **100 g** weiche Butter
- **2** Eier
- **12** Papierförmchen oder ⊠Butter fürs Blech
- **100 g** Marzipanrohmasse
- **3 EL** Amaretto (ital. Mandellikör, ersatzweise 2 – 3 Tropfen Bittermandelaroma)
- **2 TL** Backpulver
- **100 g** Zucker
- **200 g** Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten.

2. Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Das Marzipan auf der Rohkostreibe fein raspeln. Die Amaretti in einen Frischhaltebeutel füllen und mit dem Nudelholz darüberrollen. Die Hälfte der Brösel mit den Pfirsichen und nach Belieben mit Amaretto verrühren. Mehl und Backpulver mischen.

3. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den Zucker nach und nach dazugeben. Das Marzipan in die Masse geben und unterrühren. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gründlich unterrühren, dann Schmand und (falls kein Amaretto verwendet wird) Bittermandelaroma unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und unterrühren, zuletzt die Pfirsichmasse unterheben.

4. Den Teig in die Förmchen geben, die übrigen Amaretti-Brösel darüberstreuen und leicht andrücken. Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und ganz abkühlen lassen.