



Weintrauben – Marzipan Muffins

Zutaten

- 36 Stück kleine kernlose Weintrauben
- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g Weizenmehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 70 g Haselnüsse gemahlen
- 100 ml Öl
- 100 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Zuerst die Trauben waschen, von den Stielen zupfen und trocken tupfen. Die Marzipan-Rohmasse in sehr kleine Würfel schneiden.

Das Backrohr - Ober-Unterhitze auf 180 °C vorheizen. Ein Muffin Blech bereit stellen und in jede Mulde ein Papierförmchen einlegen. Zutaten bereitstellen und wiegen.

Mehl, Backpulver, Salz, Haselnüsse, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel vermengen. Öl, Buttermilch und die Eier dazugeben und kurz und gut mit dem elektrischen Handmixer oder der Küchenmaschine verrühren.

Zuletzt die Marzipanwürfel kurz unter den Teig heben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die einzelnen Muffin Förmchen verteilen (die Formen nur zu 2/3 befüllen).

Die Weintrauben ganz in den Teig drücken, je 3 Stück pro Muffin. Die Oberfläche der Marzipan-Trauben-Muffins glatt streichen. Die Marzipan-Trauben-Muffins ca. 25-30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

Nach Belieben könnt ihr diese noch mit einem Zimt-Staubzucker Gemisch bestreuen.

Diese Muffins schmecken aber auch ohne Weintrauben himmlisch :-)

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at