

Blaubeer-Muffins

Zutaten: für ca. 15 Stück

Teig:

100 g Marzipanrohmasse
100 g zimmerwarmes Butaris
90 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
150 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Blaubeeren

Außerdem:

Puderzucker
einige Johannisbeerrispen
30 Papierförmchen, jeweils 2 ineinander gestellt
Back- bzw. Muffinblech
Zucker zum Garnieren



Zubereitung:

Vorbereitung: Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: 175 °C

Umluft: 150 °C

Gas: Stufe 3

Teig:

1. Marzipanrohmasse in Stücke schneiden, mit Butaris, Zucker, Salz, Eiern, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und alles mit einem elektrischen Rührbesen zu einem cremigen Teig rühren.
2. Die Papierförmchen auf ein Backblech bzw. in die Vertiefungen eines Muffinblechs stellen und den Teig einfüllen. Gewaschene und abgetropfte Blaubeeren darauf verteilen.
3. Im vorgeheizten Ofen wie angegeben backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Einige Muffins mit gezuckerten Johannisbeerrispen garnieren.

Backzeit: ca. 25 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (inklusive Backzeit)



Nährwerte: pro Stück

Fett	9 g
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	2 g
Brennwert	163 kcal / 684 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS