

GEWÜRZ-DÖRRFRUCHT-MUFFINS



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Für 12 Stück

- 1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen
- 12 Papier-Backförmchen
- 12 Holzstäbchen
- Beliebige Ausstechförmchen
- Bündeli
- 125 g Dörrfrüchte, z.B. Aprikosen, Datteln und Feigen, klein gewürfelt
- 3 EL Grand Marnier, Lächerli-Likör oder Orangensaft
- 100 g Butter, weich
- 100 g Honig
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- wenig Nelkenpulver, Ingwer, Kardamom und Koriander, gemahlen
- 1 dl Halbrahm

Hagelzucker und grüne Zuckerperlen zum Bestreuen

100 g hellgrüner Marzipan
Puderzucker zum Auswallen



ZUBEREITUNG

- 1** Dörrfrüchte mit Likör oder Orangensaft marinieren.
- 2** Vertiefungen des Blechs mit Papierförmchen auslegen.
- 3** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Honig, Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen, dazusieben. Mit Dörrfrüchten und Rahm darunterrühren. Den

Teig in die 12 Vertiefungen verteilen.

4 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen, auskühlen lassen.

5 Vor dem Servieren Bündeli um die Muffins binden, Küchlein mit Hagelzucker und Zuckerkügelchen bestreuen.

6 Marzipan 4-5 mm dick auf wenig Puderzucker auswallen, Formen ausstechen und an die Holzstäbchen stecken, Muffins damit garnieren.

Die Muffins lassen sich 3-4 Tage zugedeckt kühl aufbewahren.