

Überraschungsmuffins



Rezept für 18 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Mandelstifte / Mandeln gestiftelt	Etwas / nach Bedarf
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Prise(n)
Geriebene Walnüsse	60 g
Weizenmehl (glatt)	80 g
Feinkristallzucker	110 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Marillen / Aprikosen	9 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die gewaschenen Marillen halbieren und entkernen; die Marillenhälften an der Innenseite mit Zitronensaft beträufeln.

Die geriebenen Nüsse mit dem gesiebten Mehl gut vermengen.

Die ganzen Eier mit einer Prise Salz und Vanillezucker, sowie dem Feinkristallzucker, über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Vom Dampf wegnehmen und so lange weiterschlagen, bis die Masse wieder kalt ist.

Die vermengte Nuss-Mehlmasse einrühren und anschließend diese Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Mit einer Marillenhälfte belegen und mit Mandelstiften belegen anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 190 Grad etwa 15 Minuten lang backen.

Die Muffins überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1457-Ueberraschungsmuffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at