

Dinkelmuffins mit Marzipan- Kirsch-Füllung und Baïserhäubchen

Zutaten (ergibt 12 Stück):

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 125 g Dinkelmehl
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 1 EL Milch
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 75 g Puderzucker
- ggf. etwas Zitronensaft
- 1 Stück Marzipanrohmasse
- 100 g Kirschen (gewaschen und entkernt)

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Eiweiß zusammen mit der Prise Salz und dem Zitronensaft steif schlagen.
3. Sobald das Eiweiß fest zu werden beginnt, den Puderzucker langsam einrieseln lassen. Die Masse solange weiter schlagen bis eine feste glänzende Masse entsteht, die Fäden zieht. Der Zucker muss sich vollständig gelöst haben. Den fertigen Eiweißschnee kurz beiseite stellen.

4. Danach Butter, Vanillezucker und Zucker miteinander schaumig rühren.
5. Die Eier verquirlen und nach und nach zur Masse hinzufügen. Weiterhin rühren.
6. Das Mehl sieben und das Backpulver untermischen.
7. Nun das Mehl mit einem Metalllöffel unter die Buttermasse heben, sowie einen Eßlöffel Milch dazu geben. Alles gründlich, aber mit leichten Bewegungen einarbeiten.
8. Den fertigen Teig in die Muffinförmchen füllen (ca. 3/4 der Form befüllen).
9. Den Marzipan in 1 x 1 cm große Stücke schneiden.
10. Jeweils ein Marzipanstück mit ein paar Kirschen in die Mitte eines Muffins eindrücken.
11. Darüber mit Hilfe eines Spritzbeutels ein Eiweißschnee-Häubchen setzen.
12. Diesen Vorgang für alle 12 Muffins wiederholen.
13. Die Muffins dann ca. 15-20 Minuten im Backofen goldbraun backen.
14. Anschließend aus dem Backofen entnehmen und auskühlen lassen. Servieren.