

# *\*Makro\*nen-Muffins*

Zutaten (ergibt ca. 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
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- ggf. etwas Zitronensaft
- 400 g Marzipanrohmasse
- 200 g gemahlene Mandeln
- ggf. etwas Kuvertüre zum Garnieren
- Muffinförmchen

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Eiweiß zusammen mit der Prise Salz und dem Zitronensaft steif schlagen.
3. Die Hälfte des Puderzuckers und die Marzipanmasse unter die Eiweißmasse heben. Dafür den Puderzucker vorher sieben und das Marzipan in kleine Stücke schneiden.
4. Danach den restlichen Puderzucker und die Mandeln unterrühren bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Makronen-Masse zunächst beiseite stellen.
5. Butter, Vanillezucker und Zucker miteinander schaumig rühren.
6. Die Eier verquirlen und nach und nach zur Masse hinzufügen. Weiterhin rühren.
7. Das Mehl sieben und das Backpulver untermischen.

8. Nun das Mehl mit einem Metalllöffel unter die Buttermasse heben, sowie einen Esslöffel Milch dazu geben. Alles gründlich, aber mit leichten Bewegungen einarbeiten.
9. Den fertigen Teig in die Muffinförmchen füllen (ca. 3/4 der Form befüllen).
10. Darüber die Makronen-Masse mit einer Lochtülle über den Muffins verteilen. Die Muffins mit Makronen-Topping ca. 30 Minuten goldbraun backen. (Hier bitte zwischendurch mit einem Holzstab testen, ob der Teig durchgebacken ist.)
11. Anschließend aus dem Backofen entnehmen und auskühlen lassen.
12. Kuvertüre schmelzen und die Muffins damit garnieren.
13. Aushärten lassen und servieren.