

Zubereitung

Marroni-Muffins



Nährwert pro Stück:

175 kcal
F 10 g
Kh 19 g
E 2 g

ca. 30Min
4 Personen

Teig

125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
<hr/>	
2	Eier
110 g	tiefgekühltes Marronipüree , aufgetaut, in Stücken
<hr/>	
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
<hr/>	
1 dl	Apfelsaft zum Tränken

Und so wirds gemacht:

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren.
2. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, ca. 5 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist. Marroni-Püree begeben, kurz weiter rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen, Teig in die Förmchen verteilen.

Form:

Für 12 Muffins-Förmli «one way» (siehe Tipp) oder ein Muffinsblech, gefettet

Backen:

ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Muffins aus den Förmchen nehmen und auf eine Tortenplatte stellen.

Tränken:

Apfelsaft auf ca. die Hälfte einköcheln. Muffins damit beträufeln.

Haltbarkeit:

Die Muffins schmecken frisch am besten.

Tipp:

Mit dem Glace-Portionierer lässt sich der Teig ganz leicht und in der passenden Menge in die Förmchen füllen.