

## MARZIPAN-KIRSCH-MUFFINS MIT MARZIPAN-ROSEN



Saftige Marzipan-Kirsch-Muffins mit Marzipan-Rosen-Anleitung für den Valentinstag oder Muttertag.



Back-/Kochzeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

### ZUBEREITUNG

Muffinbackform mit 12 Papierförmchen auslegen und Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker sehr cremig rühren, Marzipan und Eier einrühren, cremig weiter rühren. Die Prise Salz zufügen, Mehl mit Backpulver vermischen und die restlichen Zutaten kurz einrühren, Kirschen unterheben.

Mit einem Eisportionierer die Muffinformen befüllen, anschließend etwa 20 Min. backen und komplett abkühlen lassen.

Aus dem roten Marzipan Rosen formen und aus dem grün Blätter formen und die Muffins damit dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally

### TEIG:

- 50 g** Butter (zimmerwarm)
- 50 g** Zucker
- 100 g** Marzipanrohmasse (gerieben)
- 2** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 50 g** Mandeln
- 1** Sauerkirsche (Abtropfgewicht)
- 5 EL** Sauerkirschsafft

### DEKO:

- Dekor Marzipan (grün oder rot)