





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



PORTIONSRECHNER: Stück: 12

ZUBEREITUNG	TEIG:		
Muffinbackform mit 12 Papierförmchen auslegen und Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.		_	Butter (zimmerwarm)
Butter und Zucker sehr cremig rühren, Marzipan und Eier einrühren, cremig weiter		50 g	Zucker
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.		_	Marzipanrohmasse (gerieben)
		2	Eier
Aus dem roten Marzipan Rosen formen und aus dem grün Blätter formen und die Muffins damit dekorieren.		1 Pr.	Salz
		200 g	Mehl
Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally		1 TL	Backpulver
		50 g	Mandeln
			Sauerkirsche (Abtropfgewicht)
		5 EL	Sauerkirschsaft
	DEKO:		
			Dekor Marzipan (grün oder rot)