

# Gefüllte Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



## 1 Vorbereiten:

Muffinform mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Marzipanrolle:

Marzipan, Puderzucker und Pistazien verkneten und rechteckig ausrollen (ca. 12 x 20 cm). Nutella® darauf geben und einrollen. Von dieser Rolle 12 Scheiben à ca. 2 mm abschneiden und auf ein Backpapier legen. Den Rest in 12 Stücke (für die Minimuffins diese nochmals vierteln) schneiden. Zur Seite stellen.

## 3 Teig:

Marzipan und Butter zusammen glatt rühren. Butter, Puderzucker, Bourbon Vanille-Zucker, Bittermandel-Aroma und Salz zusammen schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren und weiterschlagen, Marzipanbutter zugeben und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und vermischen.

## Zutaten:

### Muffinform:

**12 Papierbackförmchen:**  
Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Marzipanrolle:

120 g Dr. Oetker Marzipan  
40 g Puderzucker  
30 g Pistazien gerieben  
100 g Nuss-Nougat Creme, z.B. Nutella®

### Teig:

70 g Dr. Oetker Marzipan  
30 g Butter, weich  
50 g Butter, weich  
120 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel  
1 Prise Salz  
3 Eier  
180 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver

### Garnitur:

4 EL Aprikosenkonfitüre



Die Hälfte der Masse ins vorbereitete Muffinsblech verteilen. Die vorbereiteten Marzipanstücke darauf legen und mit dem restlichen Teig bedecken.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen.

#### ④ Garnitur:

Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, durchs Sieb streichen und die Muffins damit bestreichen. Mit den vorbereiteten Marzipanrondellen belegen.

