

Mon Chéri®-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

70 g Butter, weich

90 g Dr. Oetker Marzipan , fein
geraffelt

90 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Eier

160 g Mehl

2 TL Dr. Oetker Backpulver

70 g dunkle Schokolade , gehackt

Füllung:

12 Stk. Kirschpralinen "Mon Chéri"

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Die Butter und das Marzipan mit dem Mixer schaumig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse geriebene Zitronenschale zugeben und mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl und Backpulver mischen und zugeben. Die dunkle Schokolade mit der Mehlmischung darunterühren. Den Teig ins vorbereitete Muffinsblech verteilen.

3 Füllung:

Die Kirschpralinen in den Teig drücken.



In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Erkalten lassen.

4 Garnitur:

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen, eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Muffins dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Minimuffins anstelle der Praline, je eine eingelegte Sauerkirsche verwenden.

