

Herz-Muffins (12 Stück)

Zutaten:

Für den Rührteig:

150 g Butter
125 g Zucker
1 TL PICKERD Zitronenschalen gerieben
3 Eier
275 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver

200 g PICKERD Kirsch-Fix

Für die Dekoration:

150 g Aprikosenmarmelade
250 g PICKERD Marzipan-Rohmasse
1 EL Puderzucker
1 Msp. Kakaopulver
rote Lebensmittelfarbe
12 Cappucinostäbchen
20 g Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Zitronenschalen schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und verrühren. Die Hälfte des Teiges in ein mit Muffinförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen und eine kleine Vertiefung eindrücken. Kirsch-Fix in die Mulden füllen und mit dem restlichen Teig abdecken. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Aprikosenmarmelade erwärmen, die Muffins noch heiß damit bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. 20 g mit Kakaopulver einfärben und daraus Pfeilspitzen und Federn formen. Das restliche Marzipan mit der Lebensmittelfarbe rot einfärben, dünn ausrollen und jeweils 12 kleine und große Herzen ausstechen. Die großen Herzen in der Mitte je 2x einschneiden und ein Cappucinostäbchen durchziehen.
3. Die kleinen Herzen mit Puderzucker bestäuben, in die Mitte der großen Herzen setzen, trocknen lassen und auf die Muffins legen. Pfeilspitzen und Federn an die Cappucinostäbchen drücken und die Muffins servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Pro Stück:

kJ/kcal: 1678/401

EW: 6,6 g

F: 18,5 g

KH: 51,5 g

BE: 4,5