

Marcipános muffin

Ínycsiklandó ünnepi csoda-muffin

12 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



1 Előkészítés:

A muffin papírt betesszük a formába és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Hozzávalók:

Muffin formához, 12-es:

12 db muffin papír (Ø 5 cm)

Tésztához:

75 g Dr. Oetker Marcipán

1 doboz Dr. Oetker Muffin alappor

125 ml napraforgóolaj

125 ml tej

1 db tojás (M-es)

0,5 tk. őrölt fahéj

50 g őrölt mandula

Marcipános-tejszínes krémhez:

300 ml hideg habtejszín

2 tasak Dr. Oetker Habfixáló

75 g Dr. Oetker Marcipán

4 ek. forró víz

4 - 5 csepp keserűmandula aroma

Díszítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Marcipán

Dr. Oetker Holland Kakaó sütéshez

Dr. Oetker Dekor gyöngy arany

kb. 3 db Mikado® (csokoládés

rudacskák)

zöld ételszínezék

2 Elkészítés:

Tészta:

A marcipánt konyhai reszelőn durvára reszeljük. A muffin alapot a kimért mennyiségű tejjel, olajjal és a tojással egy magas falú keverőedénybe öntjük. Konyhai robotgép (habverő) segítségével először alacsony, majd a legmagasabb fokozaton kb. 2 percig keverjük, majd hozzáadjuk a reszelt marcipánt és a szeletelt mandulát. Rövid ideig keverjük, majd a masszát egy evőkanál segítségével 12 egyenlő részre osztva a sütőformákba helyezzük. A muffinformát a sütő középső részében lévő rácsra toljuk és a muffint megsütjük.

Sütési idő: kb. 20-25 perc

Kérjük, vegye figyelembe sütője tulajdonságait!

A muffinokat 5 perc elteltével kivesszük a formából, és sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

Krém:

A tejszínt a habfixálóval keményre felferjük. A marcipánt konyhai reszelőn durvára reszeljük. A marcipánreszeléket forró vízzel és a keserűmandula aromával keverőpohárban konyhai robotgéppel (habverő) selymesre keverjük. Hozzáadjuk a tejszín 1/3 részét, és kb. 1 perc alatt simára keverjük. A marcipánmasszát óvatosan beleforgatjuk a tejszínbe. A marcipános-tejszínes krémet nagy csillagcsöves habzsákba töltjük, és kb. 30 percre hűtőszekrénybe tesszük.

Díszítés:

A marcipán felét 6 egyforma méretű darabra vágjuk. Mindegyik darabot golyóvá formázzuk, és kevés kakaóban megforgatjuk. A marcipán másik felét ételszínezékekkel zöldre színezzük, és 6 egyforma méretű darabra vágjuk. Mindegyik darabot először golyóvá, majd hegyes kúppá formázzuk. Minden kúpba alulról 1/2 1/2 Mikado®-t szúrunk, majd dekor cukorban megforgatjuk (1. kép).

Muffin díszítés:

A marcipános tejszínt halmokban a muffinokra nyomjuk. Az egyik fenyőfát középre beszurjuk, és ollóval oldalról bevagdossuk (2. kép), vagy marcipánburgonyát teszünk a krémre. A muffinokat tetszés szerint dekor cukorral díszítjük, és azonnal tálaljuk.