

Domino Muffins



Leckere Muffins, die geschmacklich an Domino-Steine erinnern

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 100 ml Buttermilch
- 40 ml Pflanzenöl
- 50 ml Sahne
- 150 g Nougat (in kleine Stücke geschnitten)

Für die Füllung

200 g Marzipanrohmasse
Puderzucker
100g Aprikosen-Marmelade

Außerdem

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. 12er Muffinsblech einfetten – keine Förmchen benutzen.
3. In einer Schüssel Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Natron gut vermischen.
4. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen. Zucker, Buttermilch, Öl, Sahne und Nougat gut verrühren.
5. Die trocknen Zutaten dazugeben und nur solange verrühren, bis sich alles verbunden hat.
6. Teig in die Muffinmulden geben und für 20-25 Minuten backen.
7. Nach dem Backen die Muffins in der Form 5 Minuten ruhen lassen, erst dann herauslösen und auskühlen lassen.
8. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben das Marzipan mit einem Nudelholz ausrollen. 12 Kreise in dem Durchmesser der Muffins ausstechen (klappt super mit einem Glas).
9. Die ausgekühlten Muffins einmal waagrecht durchschneiden, jeweils mit einer Marzipanscheibe belegen und darauf Aprikosenmarmelade streichen. Wieder zusammensetzen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
10. Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Muffins damit bestreichen.
11. Schokolade trocknen lassen und genießen.