Mandarinen-Marzipan-Muffins



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

- 260 g Mehl
- 50 g gehackte Mandeln
- 2 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 1 Ei
- 120 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 250 g Mandarinen- oder Naturjoghurt
- 180 g Mandarinen aus der Dose
- 12 Marzipankugeln (ca. 100 g)

Außerdem:

- Butter für die Form oder Papierförmchen

Zubereitung

1. Das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen.

2. In einer weiteren Schüssel das Ei ein wenig verquirlen. Dann den Zucker, das Öl oder die Butter, den Jogurt und die abgetropften, etwas zerkleinerten Mandarinen hinzufügen und gut verrühren. Zuletzt die Mehlmischung beifügen und vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

3. Die Hälfte des Teiges in die Blechvertiefungen füllen.

4. Jeweils eine Marzipankugel darauf legen und mit dem restlichen Teig auffüllen.

5. Im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten bei 180°C backen.

6. Nach dem Backen die Muffins noch für 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.