



Weihnachtsmuffins mit Mandeln und Marzipan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Das wird die Kinder, ja die ganze Familie freuen

Zutaten

- (ca. 24 Stück)
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 350 g Mehl
- 150 g Rohmarzipan
- 100 g Mandeln
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 3 Stück Eier
- 125 g Milch
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 EL Mandellikör

Zubereitungsart

Schritt1

Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz intensiv schaumig rühren und die Eier einzeln, nach und nach dazu geben.

Schritt2

Das gesiebte Mehl, das Backpulver und die gemahlene Mandeln mischen und unter den Teig rühren. Danach folgt die Milch, der Mandellikör und die Hälfte der Mandeln, gehackt.

Schritt3

Die Muffins Formen oder Papierförmchen ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben, den Teig verteilen, einfüllen.

Schritt4

Das Marzipan in 24 Würfel schneiden und je 1 Stück in jedes Muffins stecken. Die zweite Hälfte der Mandeln hacken und obenauf verteilen. Die Muffins bei 175 ° C goldbraun backen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** einfach, lecker, schnell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsmuffins-mit-mandeln-und-marzipan/>