

BACKEN

Heisse Marroni

Als Frischluftmahlzeit direkt vom Marktstand sind sie heiss geliebt. Doch Marroni kennen noch mehr Formen der Verführung ... Sehen Sie selbst!



Marroni-Muffins

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für 12 Muffins-Förmli «one way» (siehe Tipp) oder ein Muffinsblech, gefettet

Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

110 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut, in Stücken

100 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 dl Apfelsaft zum Tränken

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren.
2. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist. Marroni-Püree begeben, kurz weiterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen, Teig in die Förmchen verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Muffins aus den Förmchen nehmen und auf eine Tortenplatte stellen.

Tränken: Apfelsaft auf ca. die Hälfte einköcheln. Muffins damit beträufeln.

Haltbarkeit: Die Muffins schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 10 g Fett, 2 g Eiweiss, 19 g Kohlenhydrate, 734 kJ (175 kcal)