

REZEPT FÜR FUSSBALL-MUFFINS



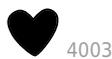
FUSSBALL-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück: | 50 Min.

Zutaten

- 1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 280 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 gestr. TL Natron
- 3 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 170 g SweetFamily Brauner Zucker
- 200 ml Rapsöl
- 100 g Aprikosenmarmelade
- 100 g Marzipanrohmasse
- grüne und schwarze Speisefarbpaste
- 150 g weißer Fondant
- 20 g SweetFamily Puderzucker



4003

ZUBEREITUNG

472

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

58

Gramm

Kohlenhydrate

23

Gramm

Fett

1. Zwölf Mulden eines Muffinblechs mit Papierformen auslegen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Schokolade fein hacken. Mehl, Backpulver, Natron und Schokolade vermischen.

2. Für den Teig Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers ca. 4 Minuten sehr schaumig schlagen. [Braunen Zucker](#) zugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Rapsöl und Mehlmischung kurz unter den Teig rühren. Mandarinen untermischen. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinmulden verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für das Rasendekor Aprikosenmarmelade in einem Topf unter Rühren kurz erhitzen und die Muffins damit bestreichen. Marzipanrohmasse mit 1 Msp. grüner Farbpaste verkneten. Durch eine Knoblauchpresse auf die Muffins drücken.

4. Für die Fußbälle [Fondant](#) auf Puderzucker zu 12 Kugeln formen und in Fußballformen drücken (online oder in Backshops erhältlich). Die Bälle auf Zahnstocher stecken, mit schwarzer Farbpaste ein Fußballmuster aufmalen und in die Muffins stecken.

Tipp:

Statt der selbst geformten Fußbälle können auch fertig gekaufte Fußbälle aus Schokolade oder Zuckerdekor verwendet werden.

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.