Nah&Frisch

www.alpro.com Professional

Zwetschken Muffin mit Zimt und Marzipan

Kuchen & Gebäck Herbst Kuchen Obst Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Den Backofen auf 170 °C vorheizen, Zwetschken waschen, entsteinen und jeweils vierteln. Zwetschken in ein tiefes Backblech geben. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Vanillemark mit dem Zucker mischen. Vanillemark-Zucker-Mischung über die Zwetschken geben und die Zimtstangen dazu legen. Die Zwetschken 15–20 Minuten auf der mittleren Schiene garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Ein Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen. Orangen heiß waschen und abtrocknen. Schale dünn abreiben. Mehl, Backpulver, Zimtpulver, Zucker, Salz und Orangenschale mischen. Die Marzipanrohmasse daruüber reiben.

Margarine in einen Topf geben und schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Eier und Sojadrink zufügen und verrühren. 80 g vom Zwetschgenkompott unterrühren. Mehlgemisch zu den feuchten Zutaten geben und ganz kurz untermischen, sodass die Zutaten nur gerade eben vermischt sind. (Das ist sehr wichtig, sonst gelingen die Muffins nicht richtig.) Teig bergartig in die Muffinformen füllen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Umluft) ca. 30–35 Minuten backen. Muffins nach dem Backen auskühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit dem restlichen Zwetschgenkompott servieren.

ZUTATEN

- Zwetschkenkompott:
- 700 g reife Zwetschken
- 1 Vanilleschote
- 60 g Zucker
- 1 Zimtstange
- Muffinteig:
- 2 Bio-Orangen
- 500 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 TL Zimtpulver
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Marzipanrohmasse
- 110 g Margarine
- 2 Eier (Größe M)
- 280 ml Alpro Sojadrink Original