

MANDELMARZIPAN-MUFFINS

Zutaten
(für 20 Stück)
Hefeteig:
500 g Weizen- oder Dinkelmehl
1 Würfel frische Hefe (42 g)
200 ml lauwarme Milch
120 ml Albaöl (110 g)
65 g Zucker
Abrieb ½ Bio-Zitrone
Je 1 Prise Salz, Muskatblüte und gemahlene Nelken
½ TL Zimt
100 g gemahlene Mandeln
Füllung:
150 ml Milch
300 g Marzipanrohmasse
4 Tropfen Bittermandelaroma
½ TL Stollengewürz
150 g gehackte Mandeln
5 EL Albaöl
20 g Puderzucker
zum Bestäuben

Zubereitung
Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerbröckeln und mit etwa 50 ml lauwarmer Milch und 1 EL Zucker glatt rühren und in die Mulde hineingeben. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
Nach und nach restliche lauwarme Milch, Zucker, Salz, Albaöl, Mandeln und Gewürze hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
Füllung: Die Marzipanrohmasse zerkleinern, Milch erwärmen, nach und nach dazugeben, mit den Gewürzen und Mandeln zu einer weichen Creme verrühren.
Den Hefeteig nochmals gut durchkneten und als Rechteck (ca. 1,5 cm dick, 55 x 40 cm groß) ausrollen. Die Marzipanfüllung darauf verstreichen.
Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in 20 Scheiben schneiden.
Ein Muffin-Blech mit 1 EL Albaöl ausstreichen oder Papierförmchen verwenden.
Die Teigscheiben hineinsetzen und zugedeckt ruhen lassen.
Backen: ca. 20 – 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Die Muffins noch lauwarm mit Albaöl bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und frisch verzehren.

Nährwertinformation für ein Stück:
349 kcal | 21 g Fett | 9 g Eiweiß | 30 g Kohlenhydrate | 2 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm

Albaöl®