

Eulenmuffins

12 Stück

Zutaten

- 120 g Butter, weich, in Stücken
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Milch
- 250 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
- $\frac{1}{4}$ TL geriebene Orangenschale
- 100 g Cranberrys, getrocknet
- 100 g Marzipanrohmasse
- 80 g Aprikosenkonfitüre
- 36 bunte Schokolinsen, z.B. Smarties (ca. 30 g)
- 50 g Mandeln, gehobelt oder Erdmandeln, gehobelt

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren.
3. Milch, Mehl, Backpulver und Orangenschale zugeben und 15 Sek./Stufe 5 verrühren.
4. Cranberrys zugeben, einmal mit dem Spatel unterheben, 20 Sek./Linkslauf/Stufe 2 verrühren, Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen, 20 Minuten (180°C) backen (Stäbchenprobe machen) und in der Form abkühlen lassen. In dieser Zeit Marzipan zwischen Frischhaltefolie 2 mm dick ausrollen und 24 Kreise (Ø 3,5 cm) ausstechen.
5. Die Oberseite der Muffins mit Aprikosenkonfitüre bestreichen – die Konfitüre auf den Muffins dient als

„Kleber“ – und Marzipankreise als Augen auf das obere Drittel legen. Jeweils eine Schokolinse als Pupille mit Konfitüre auf den Marzipankreisen befestigen und eine Schokolinse hochkant als Schnabel in die Mitte des Muffins drücken; dafür zuvor mit einem Küchenmesser in die Mitte des Muffins eine kleine Kerbe schneiden, damit sich die Schokolinse besser in den Muffin drücken lässt. Zum Schluss mit Mandelblättchen ein „Gefieder“ auf die Muffins kleben, dabei von unten nach oben arbeiten, damit sich die Mandelblättchen zum Teil überlappen. Eulenmuffins frisch servieren.