

Marzipankugeln und Muffins mit Kumquats

Marzipankugeln mit Kumquatgarnitur

Zutaten:

- 150 g Mandeln gemahlen
- 75 g Kokosblütenzucker oder Rohrohrzucker
- 2 EL Rosenwasser oder Orangenwasser
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre

Getrocknete Kumquatscheiben, Walnusstücken, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Mandeln, Zucker und Rosenwasser mit einer Gabel verkneten. Zu Kugeln formen. Kuvertüre im Wasserbad oder in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen. Die Kugeln auf einer Gabel eintauchen und auf Backpapier erkalten lassen und mit getrockneten Kumquatscheiben, Walnusstücken, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne verzieren.

Variation:

4 EL im Blitzmix gehackte Kumquat in Rum einige Stunden ziehen lassen. Unter die Masse kneten. Mit einer Scheibe getrocknete Kumquat garnieren oder ein Kürbiskern oder eine Walnusshälfte aufstecken.

Apfel-Kumquat-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 1 kleiner Apfel
- 5 Kumquats
- 125 g Mehl
- 1 gehäufter TL Weinsteinbackpulver
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 125 ml Speiseöl, zum Beispiel Rapsöl mit natürlichem Butteraroma

Zubereitung

Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen, in Würfelchen schneiden. Kumquats abwaschen und im Blitzmixer zerkleinern.

Backofen vorheizen: 180 °C (Heißluft 160 °C)

Papierförmchen in die Muffinform geben.

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Alle Zutaten außer den Früchten hinzufügen und per Rührstäbe und Handrührgerät in zwei Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfel und Kumquat unterheben. Teig auf die einzelnen Förmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost (mittlere Schiene) etwa 25 Minuten backen. Muffins aus der Form holen und in den Papierförmchen erkalten lassen.

Topping gewünscht?

1 Becher kalte Schlagsahne steif schlagen und von Hand oder mit einem Spritzbeutel auf die kalten Muffins geben, geröstete Mandelstifte darüber streuen.

Guten Appetit!

Rezept: Sabine Pork

Autorin: Franziska Glatt