

Marcipanmuffins med æble

10-12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 æg
130 g sukker
130 g marcipan
2 æbler
80 g smør
100 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
2 tsk. vanillesukker
2 tsk. stødt kanel

Drys:

1 lille håndfuld mandelflager

Beskrivelse

Smelt smørret. Pisk æg og sukker luftigt.

Riv marcipanen groft. Skræl æblerne og riv dem fint. Pisk marcipan, æbler og smør i æggemassen.

Bland mel, bagepulver, vanillesukker og kanel sammen og vend det i dejen.

Fordel dejen i muffinsforme og kom lidt mandelsplitter på toppen.

Bag muffinsene i ovnen ved 180 grader varmluft i ca. 25 minutter.