

# MARRONIMUFFINS

Für 12 Stück



## Zutaten

180 g Butter weich  
120 g Zucker  
1 Teelöffel Vanillepulver oder 1 Esslöffel Vanillepaste  
200 g Marronipüree  
½ dl Milch oder Kirsch  
3 Eier  
140 g Mehl  
20 g Maizena  
½ Päckchen Backpulver

Zum Fertigstellen:  
4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre  
100 g Schokolade dunkel  
15 g Butter  
12 glasierte Marroni

## Zubereitung

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillepulver oder der Vanillepaste 8 Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen.
2. Inzwischen ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Das Marronipüree mit der Milch oder dem Kirsch mischen, dann die Eier beifügen und alles glatt rühren. Die Marronimasse unter die aufgeschlagene Butter rühren.
4. Mehl, Maizena und Backpulver zusammensieben. Mit einem Spachtel zügig unter die Marroni-Butter-Masse mischen. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen, am besten mit Hilfe eines Spritzsacks mit oder ohne grosse, glatte Tülle.
5. Die Muffins im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 20–25 Minuten backen.
6. Inzwischen die Aprikosenkonfitüre wenn nötig pürieren. Die Muffins aus der Form nehmen und noch heiss mit der Konfitüre bestreichen. Auskühlen lassen.
7. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in eine Schüssel geben. Die Schokolade über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Dann alles glatt rühren und die Glasur so weit abkühlen lassen, dass sie noch flüssig, jedoch nicht mehr zu warm ist.
8. Die Muffins grosszügig mit der Glasur bestreichen und mit je einem glasierten Marroni garnieren.