



## Konfekt-Muffins

Autor des Rezepts:



Zutaten reichen für 40-50 Stück! (aber kleine) :

---

### Rezept Zutatenliste

-

30 g Schokoladentröpfchen

-

30 g Marzipanrohmasse

-

2 Eier

-

2 Eischwer Zucker ( 1 Eischwer = Gewicht von einem Ei)

-

1/2 Eischwer Butter

-

1 EL Zitronensaft

-

1 Eischwer Mehl

-

40-50 Konfekthülsen



**Zum Verzieren:**

-

Zuckerguss

-

Walnusshälften

-

gehackte Pistazien

-

Schokostreusel

-

o.ä.

---

## Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
2. In die Hälfte der Konfekthülsen je ein Schokotröpfchen setzen.
3. Aus dem Marzipan kleine Kugeln formen und in die restlichen Hülsen legen.
4. Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.
5. Eigelb mit Zucker und Fett schaumig schlagen und den Zitronensaft dazugeben.
6. Das Mehl darunterziehen und den Eischnee unterheben.
7. Mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle die Hülsen zu 2/3 mit Teig füllen.
8. Die Hülsen in den Backofen stellen und 12-14 Minuten backen.
9. Anschliessend nach Belieben verzieren.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	40-50 kleine
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	