

Dominosteine Muffins

Von Lucy

Füher, als ich noch jünger war gab es bei uns in der Familie die klassischen Dominosteine erst an Silvester, weswegen sie mich bis heute auch noch immer an die früheren Silvester mit meiner Familie erinnern. Als ich vor ein paar Jahren dieses Rezept in einer Zeitschrift gefunden habe, hab ich sie auch mal vor Silvester in der Adventszeit gemacht. Aber irgendwie gehören sich für mich doch mehr zu Silvester. Da ich weiß, dass viele die Dominosteine aber natürlich auch schon in der Adventszeit essen, wollte ich trotzdem dieses Rezept nehmen. Silvester ist ja auch noch in der Weihnachtszeit. In meiner Familie liebt jeder die kleinen Dominosteine Muffins und sie sind innerhalb kürzester Zeit verspeist. Viel Spaß beim ausprobieren und verspeisen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	25 min	n/a	35 min

30 Minimuffins · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g Weizenmehl
2 TL gestr. Backpulver
3 TL gestr. Lebkuchengewürz
2 EL gestr. Backkakao
200 g brauner Zucker
1 TL Vanille Extrakt
200 ml Milch
2 EL Speiseöl
1 Ei
70 g Zwetschgenmarmelade
<i>nicht stückig</i>
200 g Marzipan-Rohmasse
20 ml Zwetschgenwasser
1 EL Wasser
200 g Zartbitterkuvertüre
Streusel für die Deko

Werkzeuge

Waage
Gummilippe
Schüssel
Cupcake Form

Zubereitung

01 Muffinförmchen vorbereiten und Backofen auf 160°C vorheizen.

- 02** Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Backkakao miteinander vermischen.
- 03** Braunen Zucker und Vanille Extrakt zugeben.
- 04** Zuletzt Milch, Speiseöl und das Ei hinzugeben und alles 2 Minuten lang mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.
- 05** Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen.
- 06** Ab in den Ofen und etwa 10- 15 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- 07** Nach dem Backen Muffins aus dem Ofen holen und mit einem Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte der Muffins stechen.
- 08** Muffins aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- 09** Zwetschgenmarmelade in einen Gefrierbeutel füllen und die Spitze abschneiden.
- 10** Die Zweschgenmarmelade in die Löcher der Muffins füllen.
- 11** Marzipan, Zwetschgenwasser und Wasser zu einer einheitlichen Masse verrühren.
- 12** Marzipan-Masse auf die Muffins streichen.
- 13** Zartbitterkuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen (für mehr Glanz etwas Kokosöl zugeben).
- 14** Die Muffins in die Kuvertüre tauchen etwas abtropfen lassen und mit Streusel dekorieren.