

GLUTENFREIE NEUJAHRSMUFFINS "GLUTANO"

Autor: Gast, 24.04.2019

Zubereitung:

Eine 12er Muffinform einfetten und bemehlen.
Den Backofen auf 175°C vorheizen.
Butter, Zucker, Salz und Marzipanrohmasse schaumig rühren.
Eier und Orangenschale unterrühren.
Das Orangeat fein hacken und mit den Kokosraspeln und dem Mehl kurz unterrühren.
Im Ofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen.
Den Puderzucker mit dem Saft zu einer dicken Glasur verrühren. Die Muffins damit bestreichen.
Für die Neujahrsmuffins die Marzipanrohmasse mit Puderzucker und grüner Lebensmittelfarbe verkneten.
Auf Puderzucker ausrollen und Kleeblätter ausstechen.
Auf die Glasur setzen.
Die Kuchenplatte mit einigen Blättern schmücken.
Tipp: Für den Kindergeburtstag können die Muffins nach Lust und Laune mit bunten glutenfreien Zuckerstreuseln, Konfetti oder Mazipanfiguren verziert werden.
Ergibt 12 Muffins
Ew 5,1 g | F 25,0 g | KH 35,0 g | 380 kcal
Die Nährwerte beziehen sich auf die oben angegebenen Zutaten.
Buchtitel: "Glutenfrei backen"- über 80 Rezepte für überragenden Genuss".

Zutaten für 6 Personen:

11111	Muffins
160 g	weiche Butter
60 g	Puderzucker
1 Essl.	abgeriebene Orangenschale
100 g	Marzipanrohmasse
1 Prise	Salz
4	Eier
50 g	gehacktes Orangeat
100 g	Kokosflocken
50 g	Mix it! Universal Mehl,Schär
11111	Glasur
100 g	Puderzucker
1 Essl.	Zitronensaft
1 Essl.	Orangensaft
11111	Garnitur
50 g	Marzipanrohmasse
1-2 Essl.	Puderzucker
3-4 Tropfen	grüne Lebensmittelfarbe