

ZIMT



ZIMT-MARZIPAN-MINIHUPF

GELINGT LEICHT
40 Minuten

Rührteig für etwa 12 Stück:

50 g Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Butter oder Margarine
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Aprikosenkonfitüre
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
2 Eier
100 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
100 g gemahlene Mandeln mit Schale

Außerdem:

100 g Zucker
1 TL Zimt

- 1** Marzipan sehr klein schneiden und mit Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker, Konfitüre und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
- 2** Eier nacheinander kurz auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, dann auf mittlerer Stufe untermengen. Zuletzt Mandeln zugeben.
- 3** Teig gleichmäßig in den Minihupfformen verteilen.
- 4** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 20 Minuten sind die Zimt-Marzipan-Minihupf fertig gebacken.
- 5** 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. In Zimtzucker wenden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.