

Vegane Marzipanmuffins



Als ich vor ein paar Wochen in Amsterdam diese wunderschönen Marzipanfiguren gefunden hatte, wußte ich schon genau, daß es an Sankt Martin als Überraschung nach Schule und Kindergarten Marzipanmuffins geben soll: und je mehr ich darüber nachdachte, desto sicherer war ich, daß es eine fabelhafte Idee wäre, diese völlig dekadent zu füllen. Mit Marzipan natürlich! Und zur Feier des Herbstes mit Pflaumenmus! Und da Sankt Martin in unserer Familie immer der Startschuß zur Lebkuchensaison ist, durfte Lebkuchengewürz nicht fehlen. Tja - und manchmal lassen sich die kühnsten Ideen tatsächlich ganz einfach umsetzen und das Ergebnis wird noch besser als gedacht. Deshalb gebe ich es auch an Euch weiter: in der Hoffnung, daß Euch diese saftigen Marzipanmuffins ebenso gut schmecken wie uns. Das Pflaumenmus könnt Ihr natürlich durch Eure Lieblingsmarmelade ersetzen und in der Adventszeit könnt Ihr Euch das Rollen des Marzipans von Hand sparen und einfach fertige Marzipankartoffeln nehmen. Ich habe die veganen Marzipanmuffins mit Birkenzucker gebacken, aber es funktioniert natürlich ebenso gut mit normalem Rohrohrzucker. Ich nehme zum Backen große Kaffeebecher und das ergab 12 gefüllte Muffins und drei ungefüllte Muffins (die der Bub dankbar angenommen hat, denn er ist das einzige Familienmitglied, das Marzipan nicht mag!).

Zutaten

- 1 Tasse Dinkel-Vollkornmehl, am besten frisch gemahlen
- 1 Tasse Dinkelmehl 1050
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 60 g Apfelmark
- 1/2 Tasse Birkenzucker oder Rohrohrzucker
- 1/2 Tasse (125 g) weiches Alsan (oder jeder andere vegane Butterersatz)
- 1,25 Tassen veganer Joghurt (ich nehme den Soja-Mandel-Joghurt ohne Zucker von Provamel)
- 100 ml Hafermilch
- 12 TL Pflaumenmus (oder eine andere Marmelade nach Wahl)
- 200 g Marzipanrohmasse
- Marzipanfiguren oder Puderzucker zum Dekorieren

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Zuerst wird die Marzipanrohmasse in 12 gleich große Teile geschnitten, welche zu Kugeln gerollt werden.

Dann werden in einer mittelgroßen Schüssel alle trockenen Zutaten (also beide Sorten Mehl, das Backpulver, das Natron und das Lebkuchengewürz) sorgfältig miteinander vermischt. In einer größeren Schüssel verrührt man zunächst das weiche Alsan mit dem (Birken-)Zucker und fügt dann nacheinander das Apfelmark, den veganen Joghurt und die Hafermilch hinzu. Alles wird gut miteinander verrührt, bis eine homogene Masse entstanden ist. In diese Masse rührt man nach und nach die Mehlmischung ein, bis alle trockenen Zutaten feucht sind. Nun wird ein Muffinblech mit Muffinförmchen ausgestattet, in welche jeweils 2 EL des Teiges gefüllt werden. Mit einem Teelöffel drückt man dann eine Mulde in die Mitte des Teiges, in die erst ein TL Pflaumenmus gefüllt und dann eine Marzipankugel gedrückt wird.

Sind alle Muffinförmchen so gefüllt, heizt man den Ofen auf 160° Celsius Heißluft / Umluft vor. Anschließend wird die Füllung der Muffins durch einen gehäuften Teelöffel Teig abgedeckt.

Übriger Teig wird auf weitere Muffinförmchen verteilt und zusammen mit den veganen Marzipanmuffins auf mittlerer Leiste etwa 20 - 25 Minuten gebacken. Fertig sind die Muffins, wenn sie eine schöne Färbung erhalten haben. Nach dem Backen müssen die Marzipanmuffins mindestens eine Viertelstunde auskühlen.

Bei uns wurden die veganen Marzipanmuffins durch die Marzipanfiguren zur passenden Leckerei am Martinstag: aber dieses aromatische und fast schon luxuriöse Gebäck wird hier sicher den ganzen Winter hindurch gebacken werden. Ein wahrlich dekadenter Genuss, der so einfach zu machen ist!