

# Bärenstark gekocht



## Stachelbeer-Muffins mit Marzipan

### Zutaten

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 120g  | Vollkornmehl              |
| 140g  | Weizenmehl Type 405       |
| 1 pck | Backpulver                |
| 1 TL  | Vanille                   |
| 140g  | Krümelkandis(zucker)      |
| 1     | Ei                        |
| 80g   | Rapsöl                    |
| 150ml | Milch                     |
| 300g  | Stachelbeeren (frisch/TK) |
| 100g  | Marzipanrohmasse          |

### Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Vanille in einer Schüssel vermengen
2. In einer zweiten Schüssel das Ei, den Krümelkandis und die Milch dazu geben, gut verquirlen
3. Das Rapsöl hineinrühren
4. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und ebenfalls hinzufügen
5. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben
6. Zum Schluss die Stachelbeeren dazu geben
7. Den Teig zügig in die Muffin Formen füllen
8. Bei 180°C ca. 20-25 min goldbraun backen

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids  
Gesundes Schulessen für Berlin

Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:  
[www.40seconds.de/kids/rezpte](http://www.40seconds.de/kids/rezpte)  
[www.radioteddy.de/40seconds](http://www.radioteddy.de/40seconds)