

## Mango-Marzipan-Muffins

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 Rührkuchen- und Muffin-Baukasten (kuchenundmuffinbaukasten/  
-Grundrezept

1 Mango

1 Pk. (200g) Marzipan

- Die Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln. Alternativ kann auch eine kleingeschnittene tiefgefrorene und aufgetaute Mango verwendet werden, dann entfällt das Kochen.
- Das Wasser vorsichtig abgießen und die Mango in einem hohen Becher pürieren.
- Das Marzipan in möglichst kleine Würfel schneiden.
- Mangobrei und Marzipanwürfel in eine Schüssel geben.
- Weiter verfahren wie im Rührkuchen- und Muffin-Baukasten (kuchenundmuffinbaukasten/  
-Grundrezept angegeben.

**Hinweis:** Wer es nicht so süß mag, nimmt statt der 1 1/4 Tassen Zucker nur 1 Tasse, da das Marzipan stark süßt.