Rüeblimuffins von Lukas Friedli

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_NBXX040101_0116B-40-de?t=Rueebli-Muffins&key=l71

100 g	Butter
240 g	Zucker
* 2.5 g	Salz
4.0 Stück	Eier
400 g	Rüebli
300 g	Mandeln (gerieben)
200 g	Mehl
4.0 TL	Backpulver
10 g	Natron
2.0 dl	Milch
12 Stück	Marzipanrüebli

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Und so wirds gemacht:
Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Eier darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

Rüebli an der Bircherraffel dazureiben, mischen.
Mandeln, Mehl, Backpulver und Natron mischen, mit der Milch unter die Masse mischen. Teig ins vorbereitete Blech verteilen.
Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
Marzipan gut verkneten, zu 12 Rüebli formen, aus dem grünen Marzipan Rüeblikraut formen, an die Rüebli stecken. Muffins damit verzieren.