



Dessert

Martins Marcipan- Muffins med Frugt

Bemærk: 2 hold laver dessert og 2 hold leverpostej.

Ingredienser:

Antal personer: 8

2 æg
200 g. sukker
150 g. hvedemel
1 tsk. bagepulver
200 g. groftrevet marcipan
1 kg. forskellig frugt evt. frisk

Pynt: sigtet florsukker

Bagetid: ca. ½ time ved 175grader

Fremgangsmåde:

Pisk æg og sukker til blandingen er lys og luftig.

Bland mel og bagepulver og vend det i ægge blandingen, (drysses gennem en sigte).

Vend den revne marcipan i og fordel dejen i 8 smurte muffinsforme a ca. 1½ dl.

Bag kagerne midt i ovnen, til de er gyldne.

Vend forsigtigt kagerne ud af formene og lad dem afkøle på en bagerist.

Skræl frugterne og skær dem i mindre stykker.

Anret kagerne sammen med frugtstykkerne og creme fraiche på portionstallerkner. Pynt med florsukker.