

Appelsinmuffins med marcipan og hasselnødder

Ingredienser

- 1 øko appelsin (skal og saft)
- 5 æg
- 100 g hasselnødder
- 150 g marcipan
- 2 spsk blå birkes
- 1 dl risemel (alternativt almindelig hvedemel)
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom hasselnødder i ovnen ved 200 grader og bag dem i små 10 minutter
2. Lad nødderne køle lidt af og gnub skallen af. Dette gøres ret nemt ved at tage en håndfuld og smuldre dem mellem hænderne, så skallen slipper. Kom de afpillede nødder i en minihakker, blender eller lignende og kør dem til mel. (Kan også hakkes i hånden, men så bliver konsistensen lidt grovere)
3. Kom nødde-melet i en skål sammen med appelsinskal og saft, æg, blå birkes og risemel
4. Smulre marcipanet ved og rør godt rundt
5. Kom i muffinsforme og bag dem i ca. 20 minutter (tjek evt. efter 15 min) ved 200 grader
6. Kom den mørke chokolade over de varme muffins, så den smelter.