

Andalusische Muffins (Mandelküsschen)

Zutaten für: 12 Stück

MAKRONENMASSE

1		Eiweiß
1	Prise	Salz
65	Gramm	Zucker
100	Gramm	Gem. geschälte Mandeln
2	Tropfen	Bittermandel-Backöl

BISKUITMASSE

2		Eier
1		Eigelb
25	Gramm	Zucker
100	Gramm	Marzipanrohmasse
1	Prise	Salz
1		Löffelspitze abger. Zitronenschale
1/4		Zitrone; den Saft
50	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
		Mandelplättchen zum Bestreuen

Anleitung:

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Ist die Masse schön cremig, Mandeln und Backöl unterziehen.

Biskuitmasse: Eier, Eigelb, Zucker und weiche, zerkleinerte Marzipanrohmasse cremig-dicklich aufschlagen. Salz, Zitronenschale und Saft sowie Mehl, mit Backpulver vermischt, unterrühren. In jede Vertiefung des Muffinblechs 1 Esslöffel von der Biskuitmasse füllen, eine kleine Mulde hineindrücken und jeweils einen Teelöffel der Makronenmasse hineingeben und mit Mandelblättchen bestreuen.

Backen: Bei 180 Grad C etwa 20 Minuten.