

Florentiner - Muffins 2

Kategorien: Muffins

Zutaten für: 12 Portionen

80	ml	Schlagsahne
1	Pack.	Vanillezucker
1		Ei
		Salz
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
300	Gramm	Saure Sahne
125	Gramm	Weiche Butter
250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandelblättchen
50	Gramm	Cornflakes
30	Gramm	Rote Belegkirschen
120	Gramm	Zucker
30	Gramm	Honig
2	Essl.	Gehackte Pistazien

Anleitung:

Schlagsahne, Honig und 20 g Zucker aufkochen. Kirschen fein hacken, mit Cornflakes und 50 g Mandeln mischen, in die Sahne rühren, etwas abkühlen lassen. Mehl, Natron, Backpulver, 50 g Mandeln und 1 Prise Salz mischen. Ei mit dem Handrührer verquirlen, 100 g Zucker, Vanillezucker, Butter und saure Sahne unterrühren. Mehlmischung kurz unterrühren. Ein Muffinblech (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Teig hineinfüllen, Cornfalkesmasse daraufgeben.

Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen (Gas 3, Umluft 20 Minuten bei 180 Grad). 10 Minuten in der Form lassen, dann herausheben und abkühlen lassen. Mit Pistazien bestreut servieren.