

Kirsch - Mandel- Muffins 2

Zutaten für: 1 Rezept

140	Gramm	Mehl
120	Gramm	Vollkornmehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/4	Teel.	Muskatnuss
60	Gramm	Gehackte Mandeln
1	Glas	Süß- o. Sauerkirschen
1		Ei
150	Gramm	Brauner Zucker
100	ml	Öl
275	Gramm	Buttermilch
1/4	Ltr.	Bittermandelextrakt

FÜR DEN BELAG

60	Gramm	Gehackte Mandeln,
12		Entsteinte Kirschen

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Muskat und gehackten Mandeln vermischen Die Kirschen abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. In einer großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl, die Buttermilch, Bittermandelextrakt und die Kirschen hinzufügen und vermischen. Die Mehlmischung dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Muffinsform einfüllen. Die gehackten Mandeln darauf streuen und nach Belieben jeweils 1 Kirsche. Backen bei 180 Grad 20 - 25 Minuten (vorgeheizten Ofen)