

Mandel - Kirsch - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

140	Gramm	Mehl (Type 405)
120	Gramm	Vollkornmehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/4	Teel.	Muskatnuss, frisch gerieben
60	Gramm	Gehackte Mandeln
1	Glas	Süß- oder Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
1		Ei
150	Gramm	Brauner Zucker
100	ml	Öl
275	Gramm	Buttermilch
1/4	Teel.	Bittermandelextrakt

FÜR DEN BELAG

60	Gramm	Gehackte Mandeln
12		Entsteinte Kirschen nach Belieben

FÜR DIE BACKFORM

Öl oder 12 Papier-Backförmchen

Anleitung:

Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten Backzeit: 20-25. Minuten

Wenn Sie es vollwertig lieben, können Sie ausschließlich 260 g Vollkornmehl verwenden. Fügen Sie dann noch etwa 50 g Buttermilch hinzu. Nehmen Sie nur Auszugsmehl, brauchen Sie insgesamt nur etwa 250 g Buttermilch. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Vertiefungen des Muffeinsblechs einfetten oder Papier-Backförmchen hinein setzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Muskat und gehackten Mandeln sorgfältig vermischen. Die Kirschen in ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. In einer weiteren, großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Darin den Zucker, das Öl, die Buttermilch, den Bittermandelextrakt und die Kirschen hinzufügen und gut vermischen. Die Mehlmischung dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Blechvertiefungen einfüllen. Darauf gehackte Mandeln streuen und nach Belieben jeweils 1 Kirsche setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160 Grad) 20-25 Minuten backen. Die Muffeins etwa 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren.