

Mandel - Muffins 2

Kategorien: Backen, Muffin, Weihnachten

Zutaten für: 18 STÜCK

125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Weiche Butter
3		Eier
150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1		Zitrone, abgeriebene Schale davon
250	Gramm	Gemahlene Mandeln
1		Vanilleschote, Mark davon
100	Gramm	Schokolade
20	ml	Mandellikör
18		Ganze ungeschälte Mandeln

AUSSERDEM

36	Papiermanschetten (4 cm Durchmesser)
----	--------------------------------------

Anleitung:

Zucker und Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Eier nacheinander einrühren. Mehl, Backpulver, Zitronenschale, gemahlene Mandeln und ausgekratztes Vanillemark mischen, zufügen und alles zu einem Teig verrühren. Jeweils 2 Papiermanschetten übereinander setzen und auf ein Backblech stellen. Teig in die Manschetten füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 165 °C) ca. 20 Minuten backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Die Schokolade mit einem Küchenmesser oder auf einer Reibe grob reiben, dann zerkleinern, bei milder Hitze im Wasserbad schmelzen lassen und den Mandellikör unterrühren. Die Schokoladenmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle sternförmig auf Muffins spritzen und in die Mitte eine ganze Mandel drücken.

Pro Stück ca. 155 kcal (1071 kJ). Zubereitungszeit ca. 60 Minuten.