

Mandel - Muffins mit Schokolade

Zutaten für: 18 Stück

125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Weiche Butter
3		Eier
1		Vanilleschote
150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1		Zitrone, abgerieb. Schale von
250	Gramm	Gemahlene Mandeln
18		Papierförmchen (0 4cm)
100	Gramm	Schokolade
20	ml	Mandellikör
		Ganze ungeschälte Mandeln

Anleitung:

Zucker und Butter schaumig schlagen. Nacheinander die Eier untermischen. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Mehl und Backpulver mischen. Beides zusammen mit Zitronenschale, Vanillemark und gemahlene Mandeln zu den Eiern und der Butter geben. Die Zutaten zu einem glatten, cremigen Teig verrühren.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig in die Papierförmchen füllen und diese in eine Muffinform oder auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Die Muffins herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Schokolade zerkleinern und im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Den Mandellikör einrühren. Die Schokoladenmasse in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Muffins sternförmig verzieren. In die Mitte jeweils eine ganze Mandel drücken.

Backen ca. 20 Min. Zubereitung ca. 25 Min. 200 kcal Eiweiß: 4 Gramm Fett: 12 Gramm Kohlenhydrate: 17 Gramm Stichworte: Backen, Gebäck,