

Möhren - Kirsch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Glas	Sauerkirschen (200 g)
1/8	Ltr.	Kirschlikör (Kirschen einen Tag vor der Zubereitung in dem Kirschlikör marinieren)
150	Gramm	Möhren
3		Eier
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/2	Teel.	Gemahlene Zimt
4	Essl.	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
150	Gramm	Gemahlene Mandeln

FÜR DIE GARNITUR

100	Gramm	Schlagsahne
1	Pack.	Sahnesteif
50	Gramm	Mandelblättchen

FÜR DIE FORM

Etwas Butter oder Margarine

Anleitung:

Kirschen abtropfen lassen, und über Nacht in dem Kirschlikör marinieren.

Muffinsform ausfetten und in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

Möhren waschen, putzen, fein raspeln. Eier schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker und Zimt einrühren. Möhrenraspeln unterheben. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen, sieben. Mit Salz und Mandeln vermischen. Unter die Eiermasse heben. Die Vertiefungen der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Muffins 15-20 Min. backen. Form aus dem Backofen nehmen, 5-10 Min. auskühlen lassen. Muffins herausheben.

Für die Garnitur die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 4 füllen und große Rosetten auf die Muffins spritzen. Mit Mandelblättchen garnieren.