

Stachelbeer - Mandel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

250	Gramm	Stachelbeeren
150	Gramm	Weiche Butter, 150 g Zucker
2	Beutel	Citroback
3		Eier
100	Gramm	Gem. Mandeln
100	Gramm	Weizenmehl
2	Teel.	Backpulver

AUSSERDEM

1		Zitrone; den Saft
4	Essl.	Zucker
2	Essl.	Puderzucker
	Etwas	Pfefferminze
		Evtl. 2 EL geröstete Mandelstifte

Anleitung:

Vertiefungen der Muffinform dünn einfetten oder jeweils 2 Papierbackförmchen ineinander setzen. Fett, Zucker und Citroback verrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei mind. 2 Min.). Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Kurz unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Die Hälfte der Stachelbeeren vorsichtig unterheben. Teig in die Mulden oder Förmchen füllen. Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen. Restliche Stachelbeeren erst im Zitronensaft, dann im Zucker wälzen. An der Luft trocknen lassen. Muffins heraus nehmen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Mit gezuckerten Stachelbeeren verzieren. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Minze garnieren. Nach Belieben noch mit gerösteten Mandelstiften bestreuen.