

## Weintrauben - Muffeins 2

Zutaten für: 12 STÜCK

175	Gramm	Butter oder Margarine/Margarine
1	Prise	Salz
1	Tüte	Vanillin- Zucker
150	Gramm	Brauner Zucker
4		Eier (Größe M)
350	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1	Tüte	Backpulver
5	Essl.	Milch
	Einige	Tropfen Bittermandelöl
		Je 125 g blaue und grüne kleine kernlose Weintrauben
		Puderzucker zum Bestäuben
24		Bunte Papiermanschetten

### Anleitung:

1. Fett mit Salz, Vanillin- Zucker und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander zufügen und einrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Bittermandelöl und Trauben unterheben.

2. Je zwei Papierförmchen in die Mulden (12 Stück) einer Muffeinsform setzen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200°C; Umluft: 175°C; Gas: Stufe 3) circa 25 Minuten backen. Muff ins in der Form auskühlen lassen. Herausnehmen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten Backzeit- . ca. 25 Minuten Nährwert: pro Stück ca. 1380 kJ/330 kcal, E 7 g, F 17 g, KH 38 g Vida Nr. 5/04