



## Mandel-Kirsch-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

- 
- 140 g Mehl
- 
- 120 g Vollkornmehl
- 
- 2 1/2 TL Backpulver
- 
- 1/2 TL Hausnatron
- 
- 1 Msp. frischen Muskatnuss
- 
- 60 g geriebene Mandeln
- 
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 
- 1 Ei
-



150 g braunen Zucker

-

100 g zerlassene Butter

-

275 g Buttermilch

-

2-3 Tropfen Buttermandelaroma

---

## Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 180° C vorheizen (Umluftherd auf 160° C).
2. Muffinblech einfetten oder Papierförmchen einsetzen.
3. Mehl, Backpulver und Natron gesiebt mit geriebenen Muskatnuss und geriebenen Mandeln vermischen.
4. Kirschen gut abtropfen lassen.
5. In einer Schüssel das Ei schaumig schlagen, den Zucker, die zerlassene Butter, Buttermilch und Buttermandelaroma nacheinander zugeben und gut verrühren bis eine glatte Masse entsteht.
6. Dann das Mehlgemisch zugeben und verrühren.
7. Zuletzt die Kirschen vorsichtig unterheben.
8. Den Teig dann in die Vertiefungen des Backblechs zur Hälfte einfüllen und in den Backofen schieben. 20-25 Minuten backen.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	sechs Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	