Rezept

Amarettini-Muffins

Ein Rezept von Amarettini-Muffins, am 31.05.2025

Zutaten

- **150 g** Butter
- **100 g** gehäutete gemahlene Mandeln
- **2** Eier
- **100 g** Roh-Rohrzucker
- **48** Amarettini (60 g)
- **12** Papierförmchen oder Fett fürs Blech
- **150 g** Mehl
- **2** geh. TL Backpulver
- **200 g** Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
- **2 TL** fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 12er-Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver vermischen.

2. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, Zucker, Orangenschale und der Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren.

3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen, je 4 Amarettini tief hineindrücken. Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen.