

## Rezept

# Kirsch-Mandel-Muffins

Ein Rezept von Kirsch-Mandel-Muffins, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Schattenmorellen (aus dem Glas)	+ Schattenmorellen zum Garnieren
<b>100 g</b> Marzipanrohmasse	<b>200 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>50 g</b> + 50 g Mandelblättchen	<b>1</b> Ei
<b>150 g</b> Zucker	<b>2 Tropfen</b> Bittermandelöl
<b>100 ml</b> neutrales Öl	<b>250 g</b> Buttermilch
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>1</b> 2er-Muffinblech
Fett für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Kirschen abtropfen lassen. Marzipan auf der Rohkostreibe über die Kirschen reiben. Mehl mit Backpulver und gemahlene Mandeln mischen.
2. Ei mit Zucker, Bittermandelöl, Öl und Buttermilch glatt rühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Marzipan-Kirschen locker unterziehen. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Inzwischen Mandelblättchen mit Puderzucker vermischen. Nach 15 Min. Backzeit Muffins damit bestreuen und weitere 5-10 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und nach Belieben mit Kirschen garnieren.