

Rezept

Kirsch-Mandel-Muffins

Ein Rezept von Kirsch-Mandel-Muffins, am 15.12.2025

Zutaten

250 g	Schattenmorellen (aus dem Glas)	+ Schattenmorellen zum Garnieren
100 g	Marzipanrohmasse	200 g Mehl
2 TL	Backpulver	100 g gemahlene Mandeln
50 g	+ 50 g Mandelblättchen	1 Ei
150 g	Zucker	2 Tropfen Bittermandelöl
100 ml	neutrales Öl	250 g Buttermilch
1 EL	Puderzucker	1 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 gemahlenen 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.