

Rezept

Knusprige Kirsch-Crumble-Muffins

Ein Rezept von Knusprige Kirsch-Crumble-Muffins, am 08.02.2025

Zutaten

60 g Butterkekse	50 g Marzipan-Rohmasse
100 g gehäutete gemahlene Mandeln	100 g Mehl
100 g Zucker	150 g kalte Butter
300 g tiefgekühlte Sauerkirschen (ersatzweise Kirschen aus dem Glas)	12er-Muffinblech
	12 Papierförmchen fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen. Die Butterkekse fein zerbröseln, das Marzipan sehr klein würfeln oder hacken.
2. Mandeln, Mehl, Zucker und die Butter in Flöckchen mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Etwa 300 g abnehmen und kühl stellen. Übrige Streusel mit Keksbröseln und Marzipan mischen.
3. Die Keks-Marzipan-Mischung in die Blechvertiefungen füllen. Die tiefgekühlten Kirschen darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.