

Rezept

Mohn-Mandel-Muffins

Ein Rezept von Mohn-Mandel-Muffins, am 05.08.2024

Zutaten

200 g glutenfreies Mehl, hell	50 g gehackte Mandeln
2 TL Backpulver	1/2 TL Natron
1 Ei (Größe M), 120 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
225 g glutenfreier Mohn-Marzipan-Joghurt	80 ml Sonnenblumenöl
150 g glutenfreie Mohn-Backmasse (ersatzweise gemahlene Mohnsamen)	180 g Puderzucker
	2-3 EL Zitronensaft, 1 EL Rum
Außerdem: 24 Papier-Muffinförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Mehl, Mandeln, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen.
2. Das Ei mit Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Joghurt, Öl und Mohnmasse zugeben und unterrühren. Mehlmischung zugeben und so lange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Jeweils 2 Papierförmchen ineinanderstellen. Den Teig in die Muffinförmchen füllen. Muffins auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen.
4. Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft und Rum glatt rühren und die Oberfläche der Muffins dick mit der Glasur bestreichen. Trocknen lassen.