

Rezept

## Stracciatella-Mandel-Muffins

Ein Rezept von Stracciatella-Mandel-Muffins, am 14.04.2026

### Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> Raspelschokolade (Fertigprodukt)
<b>100 ml</b> neutrales Öl	<b>100 g</b> Zucker
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2</b> Eier
<b>150 g</b> Frischkäse	<b>1 EL</b> Mandellikör (nach Belieben)
<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. 250 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Das Mehl mit Mandeln, Backpulver und Raspelschokolade mischen.
2. Öl mit Zucker, Vanillezucker und Eiern glatt rühren. Frischkäse und Likör unterrühren. Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen.