

## REZEPT FÜR MANDEL-SCHMAND-MINI-MUFFINS



### MANDEL-SCHMAND-MINI-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 24 Stück | 35 Min. | + Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 90 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 75 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Ei
- 150 g Schmand
- 24 Himbeeren
- Fett für die Form
- 2 EL SweetFamily Puderzucker zum Streuen

#### ZUBEREITUNG

**383**

Kcal

Pro 100 g

**6.5**

Gramm

Eiweiß

**22.2**

Gramm

Kohlenhydrate

**30**

Gramm

Fett

1. Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mandeln, Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Flüssige Butter, Ei und Schmand verrühren und kurz mit der Mehlmischung verrühren.

2. Teig auf 24 gefettete Mulden eines Mini-Muffinblechs verteilen. Himbeeren verlesen, je eine auf jeden Muffin setzen und leicht hienidrücken. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

3. Mini-Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus dem Blech lösen und mit Puderzucker bestäubt frisch servieren.



1812