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

1766

ZUBEREITUNG

383	6.5	22.2	30
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.