

Amaretto-Mandel-Muffins

Von den Amaretto-Mandel-Muffins sind alle begeistert. Mit diesem Rezept sind die süßen Teilchen ganz schnell gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|-----------|----------------------------|
| 100 ml | Amaretto Likör |
| 1 Packung | Backpulver |
| 250 ml | Buttermilch |
| 1 Stk. | Ei |
| 120 g | Mandeln (gehobelte) |
| 3 EL | Butter |
| 250 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 125 g | Zucker |
| 1 Stk. | Muffinform |

Zubereitung

1. Damit die **Amaretto-Mandel-Muffins** gleichmäßig backen, den Backofen gut vorheizen auf 190° Ober-/Unterhitze. Muffinformen mit etwas Butter oder Margarine einfetten.
2. In einer Backschüssel das Mehl mit dem Backpulver, den Mandeln sowie Zucker und Salz vermischen.
3. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mit dem Rührgerät in einer weiteren Schüssel Buttermilch, Ei, Amaretto und zerlassene Butter so lange rühren, bis die Masse glatt ist.
4. Die Zutaten mit großer Vorsicht mischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
5. In die Muffinformen füllen und rund 20 Minuten backen lassen. Vor dem Servieren nach

Belieben dekorieren.

Tipp

Die Amaretto-Mandel-Muffins schmecken am besten mit gesiebttem Puderzucker. Man kann sie lauwarm oder kalt genießen.