Muffins mit Mandeln und Schokoraspeln

Mit dem Rezept für Muffins mit Mandeln und Schokoraspeln haben auch Kinder erste Backerfolge. Tatkräftige Unterstützung ist natürlich ausdrücklich erlaubt und erwünscht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

120 g	Mandeln (gerieben)
160 g	Mehl (griffig)
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
130 g	Zucker (braunen)
150 g	Butter
40 ml	Amaretto Likör
80 g	Schokoraspeln
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Die **Muffins mit Mandeln und Schokoraspeln** schmecken als Nachtisch oder als süße Leckerei zwischendurch. Hierfür Mehl, Backpulver, Mandeln, Vanillezucker und Salz vermischen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. In einer zweiten Schüssel die Eier aufschlagen und mit Zucker und Amaretto schaumig rühren. Nach und nach die Butter hinzufügen. Mehlmasse mit der Eiermasse vermischen und zuletzt die Schokoraspeln unterrühren.

3. Ein Muffinsblech mit Papierförmchen auslegen und die Masse gleichmäßig hinein füllen. Im Backofen ca. 20-25 Minuten fertig backen.

Tipp

Die Muffins mit Mandeln und Schokoraspeln nach Belieben variieren, z.B. den Amaretto durch Baileys ersetzen.