Pistazien Muffins

Wer Pistazien mag, wird auch die Pistazien Muffins lieben. Das Rezept für die kleinen Kuchen eignet sich, wenn es wieder mal schnell gehen soll.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Teig

125 g	Butter (weich)
125 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
2 Stk.	Eier (53g+)
1 Stk.	Zitrone (Bio, wenig abgeriebene Schale)
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
80 g	Pistazienkerne (ungesalzen, gehackt)

Streusel

40 g	Butter (kalt)
50 g	Mehl
20 g	Pistazienkerne (ungesalzen, gehackt)
30 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Um feine **Pistazien Muffins** zuzubereiten, zuerst die Muffinform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben oder mit Papierförmchen ausegen. Dann den Backoffen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für die köstlichen Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen krümelig vermengen. Stelle die Mischung bis zur Verwendung in den Kühlschrank.

3. In einer weiteren Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Nacheinander die Eier hinzufügen und gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenschale und gehackte Pistazienkerne mischen und zur Teigmasse geben. Alles vorsichtig mit einem Teigspatel vermengen, bis ein einheitlicher Teig entsteht.

4. Nun den Teig in die vorbereitete Muffinform füllen, dabei etwa 2/3 jeder Vertiefung befüllen. Anschließend großzügig mit der vorbereiteten Streuselmasse bestreuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

5. Mach vor dem Herausnehmen die Stäbchenprobe. Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen kleben, sind die Muffins fertig und können aus dem Ofen genommen werden. Lasse sie noch etwas auf einem Gitter auskühlen und serviere sie dann als süßen Genuss für zwischendurch oder zum Kaffee.

Tipp

Sobald die Muffins gut ausgekühlt sind, können sie 2-3 Tage in einem gut verschlossenem Gefäß aufbewahrt oder ganz eingefroren werden. Frisch schmecken sie aber am besten.