

Quittenmuffins mit Mandelkruste

Diese kleinen Leckereien sind etwas ganz Besonderes: Die Quittenmuffins mit Mandelkruste schmecken so toll wie sie aussehen - ein Rezept, das man sich merken sollte!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

220 g	Mehl
4 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Vollrohrzucker
100 g	<u>Butter</u>
2 Stk.	<u>Eier</u>
300 g	Quittenmus
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
2 EL	Quittenlikör
1 EL	Apfelsaft
20 g	<u>Butter</u>
1 EL	Honig
60 g	Mandelblättchen
1 Stk.	<u>Muffinform</u>

Zubereitung

- 1. Für **Quittenmuffins mit Mandelkruste** den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen und leicht abkühlen lassen. Eier, Zitronensaft und -schale, Quittenmus und -likör unterrühren.
- 2. Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Mit der Quittenmus-Mischung vermengen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls nötig, etwas Apfelsaft hinzufügen.



- 3. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig gleichmäßig hineinfüllen und glattstreichen. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Honig darin karamellisieren.
- 4. Mandelblättchen dazugeben, einrühren und einmal aufkochen lassen. Gleichmäßig auf den Muffins verteilen und diese im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Die goldbraunen Muffins herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Für Kinder bei den Quittenmuffins mit Mandelkruste den Quittenlikör durch Apfelsaft ersetzen.