

## 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	<a href="#">Salz</a>
100 g	Vollrohrzucker
100 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
300 g	Quittenmus
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
2 EL	Quittenlikör
1 EL	Apfelsaft
20 g	<a href="#">Butter</a>
1 EL	<a href="#">Honig</a>
60 g	Mandelblättchen

### 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.