

Mandel-Muffins mit Zitronenduft

Eine sommerlich frische Muffin-Variation.

Zutaten für 12 Muffins:

Trockene Zutaten:

- 100 g Mehl
- 100 g geriebene Mandeln
- 50 g gehackte Mandeln
- 100 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 TL gemahlene Vanille



Feuchte Zutaten:

- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- 200 ml Milch
- 1 Zitrone (Schale und Saft)

Zubereitung:

- In einer Schüssel die trockenen Zutaten miteinander vermischen. In der zweiten Schüssel die Eier mit der weichen Butter mithilfe eines Handrührers zu einer hellen Creme schlagen, langsam die Milch einrühren sowie die Zitronenschale und -saft. Dann mit einem Kochlöffel die trockenen Zutaten untermischen.
- Diese Mischung in eine Kanne füllen und damit unverzüglich in die Silikon- oder mit Papiermanschetten ausgelegten Muffinbleche verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) circa 20 bis 25 Minuten backen.

Tipp: Silikonformen unbedingt schon vor dem Einfüllen auf ein Backblech oder ein Rost stellen. Sie lassen sich später nicht mehr unbeschadet transportieren. In jedem Fall die Küchlein noch heiß aus den Förmchen lösen!

Getränk: Kaffee, am liebsten mit einer dicken Sahnehaube. Eine Riesling Auslese, vielleicht aus der Pfalz, passt auch immer gut. Es darf sogar eine noch üppigere Beerenauslese sein.