Kirsch-Mandel-Muffins



Ob mit "Schuss" oder ohne, diese saftigen Muffins mit Kirschen und herrlicher Mandelnote werdet ihr lieben!

12 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 140 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 120 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Msp. Muskatnuss
- 60 g Mandeln, gehackt

1 Ei
125 g Rohrzucker
80 ml neutrales Pflanzenöl
250 g Buttermilch
3-4 Tropfen Bittermandel-Aroma
150 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas), entsteint
Etwas Kirschwasser (optional)

Für die Deko

Puderzucker
12 frische Kirschen

Außerdem

Fett und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

1. Falls Kirschwasser verwendet werden soll, die Kirschen kleinschneiden und in Kirschwasser ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Form gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben. Alternativ eine 12er Muffins-Backform mit Cups bestücken.
3. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Zuerst beide Mehlsorten, Backpulver, Natron, Muskatnuss und die gehackten Mandeln einer separaten Schüssel gründlich mischen.
5. Das Ei, den Zucker, das Öl, die Buttermilch und das Bittermandel-Aroma in einer Schüssel gründlich verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur so lange unterrühren, bis sich alle Zutaten vermischt haben.
6. Die Kirschen abtropfen lassen und unter den Teig heben.
7. Den Teig in die Form füllen.

8. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Kirsch-Mandel-Muffins für 20-25 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Muffins in Cups nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Kirschen oder nach Wunsch dekorieren.