

Knuspermandel-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

220 g Mehl

3 TL Dr. Oetker Backpulver

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille

60 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

120 g Butter, flüssig

125 g Joghurt

90 g Mandeln

Garnitur:

40 g Butter, flüssig

40 g Zucker

120 g Mandelblättchen

1 Stk. Eiweiss

1 Vorbereiten:

Muffinform mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl, Backpulver und Pudding Vanille mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Butter, Joghurt und Mandeln der Reihe nach dazugeben und mit dem Mixer ca. 3 Minuten aufschlagen. Die Masse in die vorbereitete Muffinform verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Erkalten lassen.

3 Garnitur:

Butter, Zucker, Mandelblättchen und Eiweiss zusammen verrühren und auf die Muffins verteilen.

Nochmals backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine fruchtige Variante können beliebige Früchte unter die Teigmasse gemischt werden. Die Backzeiten bleiben gleich.