

Mandel-Kirsch-Muffins



Zutaten

140 g Mehl Type 1050
120 g Weizenvollkornmehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Muskat
60 g gehackte Mandeln

1 Ei
150 g brauner Zucker
100 ml Öl
250 ml Buttermilch
½ TL Lebkuchengewürz
1 EL Kakao
3 Tropfen Rum-Aroma
350 g Sauerkirchen, entsteint

60 g geh. Mandeln

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Min. backen. Die Muffins im Backblech etwa 5 Min. ruhen lassen, anschließend aus der Form nehmen.

Zubereitung

die Zutaten vermischen

das Ei verquirlen, dann den Zucker, das Öl, die Buttermilch und die Gewürze zugeben und verrühren. Zuletzt die Mehlmischung hinzufügen und die entsteinten Kirschen vorsichtig unterheben

den Teig in die gefettete Muffinsform oder Papierbackförmchen einfüllen, gehackte Mandeln darüber streuen