

Kirschmuffins mit Mandelcrunch

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für die Muffins

200 g frische Kirschen
150 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
120 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
200 ml Milch
1 Prise(n) Salz

Für den Mandelcrunch

150 g gehackte Mandeln
30 g Zucker
30 g Honig
80 ml Sahne

Besonderes Zubehör

Muffinform
Kirschkerner
Papierförmchen für Muffins

- 3 -

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig schlagen und Milch nach und nach hinzugeben.

- 4 -

Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz vermengen. Mehlmischung mit einem Holzlöffel unter die Buttermasse rühren, nach und nach Kirschen unterheben.

- 5 -

Teig Papierförmchen füllen und in Muffinform setzen, im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

- 6 -

Für den Mandelcrunch Honig, Zucker und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Mandeln unterheben und Masse unter Rühren ca. 3-5 Minuten karamellisieren, bis sie goldbraun wird.

- 7 -

Aufgepasst: hier kommt der Kirschmuffin, auf den du immer gewartet hast! Fluffig, fruchtig, saftig und süß. Frische Kirschen in einem luftigen Mandelteig mit süßem Mandelcrunch revolutionieren die Muffinwelt und machen dich zur Baking Queen am Kuchenbuffet.

- 1 -

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Muffinform einfetten und mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Für die Muffins Kirschen waschen, trocken tupfen, entkernen und vierteln.

Mandelcrunch mit einem Löffel auf die Kirschmuffins geben und auskühlen lassen.

Kirschmuffins mit Mandelcrunch

