Kirsch-Krokant-Muffins

12 Muffins mit Sauerkirschen aus dem Glas. Schnell gemacht.

Zutaten:

100g gehackte Mandeln
1 Glas Sauerkirschen (720ml)
150g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
200g Zucker
4 Eier
200g Mehl
50g Haselnuß-Krokant
2 Teelöffel Backpulver
1 Eßlöffel Puderzucker
4 Eßlöffel Milch
Öl zum Einfetten der Alu-Folie
12 Papierförmchen
Alufolie

Zubereitung

Die Mandeln ohne Fett in einer kleinen Pfanne rösten und auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Salz, Vanillezucker und Zucker mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren.

Eier nach und nach dazugeben und untermixen.

Mehl, Mandeln, Kronkant und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch löffelweise unter den Teig rühren. Zum Schluß die abgetropften Kirschen unter den Teig heben.

Muffinform mit Förmchen auslegen und den Teig auf die 12 Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 25 Minuten backen.

Für die Karamell-Deko etwa 50g Zucker in einer Pfanne braun karamelisieren lassen. Die Masse auf ein geöltes Stück Alu in Streifen oder Symbolen aufziehen und trocknen lassen.

Die Muffins mit dem Puderzucker bestäuben und mit den Karamellteilen verzieren.