

GLUTENFREIE MANDEL KIRSCH MUFFIS SEMPER

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Papier-Backförmchen in die Vertiefungen des Muffinsblechs setzen. 2. Glutenfri Mix und Grov Mix Backmischungen in eine Schüssel geben, mit Backpulver, Natron, Muskat und gehackten Mandeln sorgfältig mischen. 3. Kirschen gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. 4. In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Zucker, Öl, Buttermilch, Bittermandel-Aroma und Kirschen zufügen, und alles gut vermischen. Zuletzt die Back-Mix Mischung zugeben und vorsichtig unterheben. 5. Teig in die Muffins-Form einfüllen, nach Belieben mit Mandeln bestreuen. Im Backofen mit 160°C Umluft auf der mittleren Schiebeleiste 25 Minuten backen.

Zutaten für 2 Personen:

100 g	Backmischung "Mix" White flour Mix, Semper
80 g	Backmischung "Grov Mix" für Herzhaftes, Semper
1 TL	
1/2 TL	Natron
100 g	brauner Zucker
40 g	gehackte Mandeln
250 g	Süß oder Sauerkirschen Glas
1	Ei
50 g	Öl
180 ml	Buttermilch
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuß
1 Prise	Bittermandel Aroma