



## Aromatische Mandel-Muffins: „Ich habe sie geliebt“

### Description

Okay, die Überschrift klingt vielleicht eher nach melodramatischer Liebesgeschichte als nach einem grundsoliden Rezept für Muffins. Aber es war das von Herzen kommende Kompliment einer Dame, die in den Genuss der Mandel-Muffins kam. Und das fand ich spontan so schön, dass ich es euch mitteilen wollte.

Aber von vorn: Mandeln und lockerer Muffin-Teig – eine herrliche Kombination. Schnell zusammengemacht, gelingsicher, nussig und saftig... ich finde einfach keine Gegenargumente (na gut, sie sind ohne Schokolade!). Das Rezept habe ich bei [essen & trinken](#) gefunden.



Muffin für 4 Personen



[schokohimmel.com](http://schokohimmel.com)



[schokohimmel.com](http://schokohimmel.com)

nussige Muffins



saftige Mandel-Muffins



[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

## Mandel-Muffins

... nussige Köchlein

Hier geht's um: Muffins

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Ei Größe L
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 150 g Buttermilch wie ich, Milch, Joghurt oder saure Sahne
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

### So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder Silikonförmchen bereitstellen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.
3. Das Ei in einer Rührschüssel verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl und Buttermilch untermischen und alles gut verrühren (ein Schneebesen reicht, einen Mixer braucht ihr nicht).
4. Den Mehlmix nach und nach untermischen.
5. Gemahlene Mandeln und Bittermandel-Aroma hinzugeben (wenn der Teig zu fest ist, könnt ihr noch 1-2 EL Milch oder Buttermilch hinzugeben).
6. Dann den Teig in die Muffinförmchen füllen und im Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen. Die Muffins herausnehmen, kurz abkühlen lassen, genießen!

Eigentlich ist mit der Einleitung schon alles gesagt. Viel einfacher als mit diesen Muffins kommt ihr nicht an Komplimente von netten Mitmenschen öÿ‰. Und ihr und diese Mitmenschen an aromatischen Kuchen- bzw. Muffin-Genuss ohne Schnickschnack. Ich kann mir jedenfalls kaum vorstellen, dass es Leute geben kÄ¶nnte, die diesem Geschmack nicht erliegen (womit wir wieder bei einer melodramatischen Liebesgeschichte wÄ¶ren). AuÄ¶er, derjenige hÄ¶tte irgendein grundsÄ¶tzliches Problem mit Mandeln. Dann gebt dieser Person lieber [etwas mit Schokolade](#) und alles ist gut.

In diesem Sinne: schÄ¶nes Wochenende! Lasst es euch gutgehen! öÿ‰

PS: Alle Mandel-Liebhaber (und Fernwehgeplagte im kalten Januar) sollten unbedingt auch den [mallorquinischen Mandelkuchen](#) probieren.

PPS: Sorry fÄ¶r die FotoqualitÄ¶t, sie sind leider abends bei sehr schlechten LichtverhÄ¶ltnissen entstanden.

### Category

1. Muffins

### Tags

1. Buttermilch
2. Mandeln
3. Muffins
4. SonnenblumenÄ¶l

### Date Created

26. Januar 2019

### Author

schokohimmel

default watermark