

# Holunderblüten - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin

Zutaten für: 12 Muffins

## RÜHRTEIG

---

150	Gramm	Butter/Margarine
150	Gramm	Rohzucker; oder Zucker
1	Prise	Salz
2		Eier
	Etwas	Abgeriebene Zitronenschale
150	Gramm	Geschälte Mandeln; grob gemahlen (siehe Tipp)
150	ml	Milch
50	ml	Holunderblütensirup
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
3	Handvoll	Holunderblüten, ausgeschüttelt, Ohne Stiele (ca. 40g)
150	ml	Holunderblütensirup
150	ml	Wasser

### Anleitung:

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz, dann ein Ei nach dem anderen darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Mandeln, dann Milch und Sirup darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren. Holunderblüten darunter mischen.

Den Teig in einen Spritzsack ohne Tülle geben, in das vorbereitete Muffins-Blech füllen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Muffins leicht abkühlen, aus dem Blech nehmen.

### Tränken:

Sirup und Wasser gut verrühren, die Hälfte davon in die Vertiefungen des Muffins-Blechs verteilen.

Die Unterseite der Muffins mit einem Holzspießchen einstechen, Muffins wieder in die Förmchen stellen warten, bis sie den Sirup aufgesogen haben.

Restlichen Sirup zum Beträufeln dazu servieren.

Pro Stück: 19g Fett, 6g Eiweiß, 38g Kohlenhydrate, 1445kj (345kcal)

Tipp: geschälte Mandeln im Cutter grob mahlen oder Mandelstifte fein hacken.

Die Masse so lange rühren, bis sie hell ist und sich der Zucker gelöst hat. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er schwer reißend von der Kelle fällt. Damit die Muffins den Sirup gut aufsaugen, zuerst die Unterseite mit einem Holzspießchen einstechen. Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Backen: ca. 20 Min.