

Mandel-Muffins

Zutaten:

Für den Teig:

4	Eier
1 Pr.	Salz
140 g	Puderzucker
1/4 TL	gem. Vanille
1 Pr.	Zimtpulver
1 TL	Zitronenabrieb
130 g	gem. Mandeln

Für das Topping:

70 g	Zucker
100 g	Mandelblättchen

Zubereitung:

Die 12 Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.

Das Eigelb mit dem Puderzucker, der Vanille und dem Zimt ca. 4 min schaumig schlagen. Den Zitronenabrieb und die gemahlene Mandeln kurz unterrühren. Zuletzt den Eischnee zügig unterheben.

Den Teig in die Papierförmchen füllen und im heißen Ofen bei 200° ca. 20 min goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nun den Zucker in eine kleine Antihaftpfanne geben und mit 4 EL Wasser bei mittlerer Temperatur vorsichtig erhitzen und dabei immer wieder rühren.

Sobald alles geschmolzen ist und die Mischung Bläschen aufwirft, die Mandeln hinzugeben. Nun langsam bei niedriger bis mittlerer Temperatur Mandeln und Zucker goldgelb karamellisieren lassen, dabei weniger rühren.

Die karamellisierten Mandeln auf den Muffins verteilen und darauf fest werden lassen.