



### Erdbeer Muffins mit Mandeln

Autor des Rezepts: Sarah



Keine Beschreibung vorhanden

---

#### Rezept Zutatenliste

-

100g weiche Margarine

-

75g Zucker

-

2 Eier

-

3 Tropfen Bittermandel- Aroma

-

150 g Mehl

-

2 Teelöffel Backpulver

-

3 Esslöffel Gemahlene Mandeln

**Für die Glasur:**



-  
150g Mascarpone

-  
100g Quark

-  
2 Päckchen Vanillinzucker

-  
2 Esslöffel Zitronensaft

-  
250g Erdbeeren

---

### Zubereitungsanweisung

1.

Margarine, Zucker, Eier und Bittermandelaroma schaumig rühren bis eine weisse Schaummasse entsteht.

2.

Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und unter den Teig rühren.

3.

20 Min. bei 170 Grad Umluft auf der Mittelschiene backen.

4.

Wenn sie erkaltet sind, die Mascarpone, den Quark, Vanillezucker, Zitronensaft und die Erdbeeren cremig rühren dann teelöffelweise auf die Muffins verteilen und servieren!

---

### Anmerkungen



## Erdbeer Muffins mit Mandeln

<http://www.muffin-welt.com>

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	