



## Amaretto-Mandel-Muffins

### **Zutaten:**

100 g geschälte, gemahlene Mandeln  
150 g Mehl  
10 g Stärke  
100 g Mandelsplitter  
6 cl Amaretto  
200 ml süße Sahne (*mein Tipp für weniger Kalorien: In Frankreich gibt es Creme Legère mit nur 8 oder 15 % Fett, man kann aber auch z.B. Kaffeesahne verwenden*)  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1/2 TL Natron  
1 1/2 TL Backpulver  
80 ml Pflanzencreme

### **Zubereitung:**

Den "feuchten" Anteil mischen, dann den "trockenen" Teil dazugeben; zu einem homogenen Teig rühren, auf die Förmchen verteilen und ca. 25 Minuten bei 200° Celsius backen.

*Tipp: Nach Belieben mit Schokolade überziehen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.*