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 Legére 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.