



## Pastinaken-Mandel- Muffins

### Zutaten:

- 150 g Pastinaken
- 150 g Mehl
- 2 Tl Backpulver
- 75 g gemahlene Mandeln
- 175 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- Salz
- 3 Eier
- 100 g Mandelblättchen
- 2 El Aprikosenkonfitüre



### Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Pastinaken putzen, schälen und grob raspeln. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Minuten cremig schlagen. Eier nacheinander jeweils mind. 1 Minute unterrühren. Mehlmischung kurz unterrühren. Die Pastinaken unterheben.

Den Teig in die Mulden eines mit je 2 Papiermanschetten ausgelegten Muffin-Blechs (12 Stück) verteilen. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.

Mandelblättchen in einer heißen Pfanne ohne Fett 3-4 Min. gold-braun rösten. Aprikosenkonfitüre mit 1 El Wasser glatt rühren. Abgekühlte Muffins damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreut servieren.

Pastinaken lassen sich am besten auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln.