HOF GÄRTEN
Lemgrabe
Solidarische Landwirtschaft e.V.

Pastinaken-Mandel-Muffins

Bild folgt in kürze

Zutaten:

150 g Pastinaken
150 g Mehl
2 Tl Backpulver
75 g gemahlende 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.