

## Mini-Muffins

[Dessert](#) [Brot&Gebäck](#) [Kekse](#) [Kuchen](#) [Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#) [Weihnachten](#) [Winter](#)

### ZUBEREITUNG



Für die Mürbteigsterne Butter kleinwürfelig schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Dann in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Butter in einem Topf schmelzen und bei geringer Hitze braun werden lassen. Abkühlen lassen und inzwischen ein Mini-Muffinbackblech bebuttern und mit Mehl ausstreuen oder mit Backförmchen auslegen.

Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fini's Feinstes Mehl, Backpulver, Kristallzucker und Mandeln vermischen. Eier, Buttermilch und Mandelmus beimengen. Braune Butter hinzufügen und alle Zutaten gut verrühren. Die Masse in die Backförmchen füllen und im vorgeheizten

Backrohr auf unterster Schiene ca. 15–20 Min. goldbraun backen. Den Mürbteig nach dem Rasten durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr auf unterster Schiene ca. 10 Min. goldbraun backen. Jeden Muffin mit Schokoglasur beträufeln und mit einem angezuckerten Mürbteigstern verzieren.

**Tipp:** Die Mürbteigsterne können gut vorbereitet werden. Auch Teigreste eignen sich dafür sehr gut.



### ZUTATEN



150 g Butter

150 g Fini's Feinstes Weizenmehl universal

1/2 Pkg. Backpulver

100 g Kristallzucker

100 g geriebene Mandeln

3 Eier

100 ml Buttermilch

100 g Mandelmus

Mürbteigsterne:

100 g kalte Butter

130 g Fini's Weizenmehl Universal

50 g Staubzucker

1/2 Pkg. Vanillezucker

etwas geriebene Zitronenschale

1 Eidotter

dunkle Schokoglasur

Staubzucker