

TISCHEN SIE FREUDE AUF.



-.85

statt 1.10

Alle Feinkristallzucker 1 kg
(ohne Aarberg Zucker), 20% günstiger,
z.B. Cristal Feinkristallzucker

2.30

Extra Konfitüre Erdbeer/Rhabarber
500 g



2.55 statt 3.20

M-Classic Haselnüsse gemahlen, Mandeln
gemahlen, Mandeln gestiftet und Mandelscheiben
20% günstiger, z.B. Mandeln gemahlen, 200 g

3.60

Schweizer Eier, Freilandhaltung
6 x 53 g+

MIGROS

Ein **M** überraschender.

Mandelmuffins mit Konfitürrüllung

Ersibt 8 Stück à 6 cm Ø

Zutaten: 60 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei,
70 g Mehl, ½ TL Backpulver, 75 g gemahlene
Mandeln, ½ Zitrone, 8 EL Erdbeer-Rhabarber-
Konfitüre à 10 g, 100 g Puderzucker, Zuckereier
oder Mandeln zum Garnieren

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen.
Für die Muffins Butter und Zucker mit dem
Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren.
Ei beifügen und 2–3 Minuten zu einer
schaumigen Masse rühren. Mehl, Backpulver
und gemahlene Mandeln darunterheben.
Zitronenschale fein dazureiben. Die Hälfte
der Masse in Muffinförmchen füllen. Je
1 EL Konfitüre in die Mitte der Masse geben.
Restliche Masse darauf verteilen. Im unteren
Ofendrittel ca. 25 Minuten backen. Für die
Glasure Zitrone auspressen. 1–2 EL Saft mit
dem Puderzucker zu einer dickflüssigen
Glasure rühren. Muffins damit bestreichen.
Mit Zuckereiern oder Mandeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
+ ca. 25 Minuten backen

Pro Stück ca. 2 g Eiweiss, 7 g Fett,
33 g Kohlenhydrate, 1000 kJ/210 kcal