

Linzer Muffins mit gefrorenen Beeren

Für 12 Stück



140 g Butter, flüssig

1 Ei

140 g Zucker

1 Prise Salz

½ Zitronenschale

1 KL Zimt

1 Msp Nelken

160 g geriebene Nüsse

160 g Mehl

1 TL Backpulver

200 g gefrorene Beeren

2-3 EL Zucker

½ EL Stärkemehl (Maizena)

Puderzucker

Vermischen.

Mit der Buttermasse vermischen. Teig ins vorbereitete Muffinblech verteilen (einfetten oder Papierförmchen).

Mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel Vertiefungen in den Teig drücken.

Vermischen und in die Vertiefungen füllen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen.

Die Muffins aus der Form nehmen, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.