

## **Erdbeermuffins (20 Stück)**

### **Zutaten:**

60g Butter  
40g gemahlene Mandeln  
80g Puderzucker  
20g Mehl  
2 Eier  
5-6 Erdbeeren

### **Geräte:**

Topf  
Schüsseln  
Handmixer  
Muffinblech  
Messer  
Löffel  
Ofen  
Brett

### **Zubereitung:**

Zuerst heizen Sie Ihren Backofen auf ca. 180 Grad vor. Mischen Sie nun in einer Schüssel die Mandel, den Zucker und das Mehl. Danach schmelzen Sie die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze und gießen Sie diese anschließend in die Schüssel mit dem Mehl-Zucker-Mandel-Gemisch. Verquirlen Sie alle Zutaten aus der Schüssel gut. Trennen Sie die Eier in Eiweiß und Eigelb. Schlagen Sie dann das Eiweiß steif. Heben Sie den Eischnee unter den Teig. Jetzt waschen Sie die Erdbeeren, entfernen den Strunk und schneiden diese in Hälften. Später fetten Sie das Muffinblech ein und setzen einen Teelöffel Teig in jede Vertiefung. Legen Sie eine Erdbeerhälfte darauf. Backen Sie nun die Törtchen für ca. 20 Minuten und lassen Sie diese später etwas abkühlen. Zum Schluss bestreuen Sie die Törtchen mit Puderzucker.

Guten Appetit!

Von Kaan