

NUSSKÜCHLEIN OHNE MEHL

BACKZEIT:

ca. 25 Minuten

VORBEREITUNG:

ca. 10 Minuten



ZUTATEN

- ✗ 125 g Butter oder 90 ml Öl
- ✗ 7 Bio-Eier
- ✗ 200 g Rohrzucker
- ✗ 300 g fein gemahlene Mandeln
- ✗ 4 Scheiben geriebener Zwieback
oder 3 EL Brösel (Alternativ: Kokosmehl, Mandelmehl oder Haferflockenmehl)
- ✗ 200 g feingehackte Kochschokolade
- ✗ 4 ½ EL Kirschwasser oder Kirschsafft

ZUBEREITUNG

Die sehr weiche Butter, den Dotter und den Zucker schaumig schlagen.

Anschließend den Schnee gut aufschlagen.

Die restlichen Zutaten untermischen und zum Schluss den Schnee unterheben.

Muffinförmchen um je 2 EL Teig füllen und bei 160 Grad ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

TIPP: zur Garnierung geschmolzene Schokolade auf die Muffins geben und mit Mandelblättchen verzieren.



Gemahlene Mandeln enthalten Vitamin A, B und E, sowie Eisen, Zink und Fluor.



www.nicapur.com



office@nicapur.com



www.instagram.com/nicapurvollerleben/



www.facebook.com/nicapurvollerleben/



www.pinterest.at/nicapur/

