

PORTIONEN

7-12

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

MUFFINS IM GLAS

Du kennst doch sicher diese kleinen Kuchen im Glas, die Du in den Supermarktregalen findest. Genau die waren Inspiration für diese Muffins im Glas. Meine Intention war dabei allerdings nicht, sie möglichst lange konservieren zu können (dazu müsste man sie danach einkochen), sondern vielmehr, die Muffins auf eine besondere (und sehr schöne – wie ich finde) Art zu präsentieren.

An sich sind Muffins ja eher unspektakulär und werden erst durch tolle Toppings zu wunderschönen **Cupcakes**, aber ich finde, dass ein Muffin im Glas durchaus sehr hübsch auf einer Kaffeetafel aussehen. Was meinst Du? An sich brauchst Du dazu nur passende Gläser. Ich habe einfache kleine Marmeladengläser dazu verwendet, aber es passen natürlich auch stilechte kleine Weck-Gläser super zu den Muffins im Glas.

Viel Spass damit!



ZUTATEN

- 100 g **Mandelmehl**
- 100 g gemahlene Mandeln
- 15 g **Bambusfaser**
- 60 g **Erythrit** (pulverisiert)
- 50 g Butter
- 2 Eier (bei mir immer Größe L)
- 50 ml **Sahne**
- 1 Päckchen geeignetes Backpulver
- **Flavor Drops** Vanille oder echte Vanille
- Beeren nach Wunsch (hier Heidelbeeren)

Das sieht doch sehr hübsch aus.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Verquirle die Eier und die weiche Butter bis diese schön schaumig sind.

SCHRITT 2

Vermische die trockenen Zutaten vorab und gib sie dann zu der Eier-Buttermasse.

SCHRITT 3

Füge Vanille nach Geschmack und Sahne hinzu, bis der Teig gut formbar ist und leicht an einem Löffel kleben bleibt.

SCHRITT 4

Wenn Du die Muffins im Glas backen möchtest, solltest Du diese z.B. mit etwas Backtrennspray oder Butter einfetten. Ähnlich bei Muffinformen, sofern diese nicht aus Silikon sind.

SCHRITT 5

Verteile nun den Teig in die Gläser und/oder Muffinformen. Da die Gläser etwas mehr Teig vertragen, schlage ich vor, abwechselnd Teig, Beeren und Teig zu schichten.
Setze oben auf den Teig in den Gläsern oder den Formen ein paar Heidelbeeren und drücke diese leicht an.

SCHRITT 6

Heize den Ofen auf ca. 160 Grad Ober-/Unterhitze vor. Gib die Muffinformen und/oder Gläser auf einem Backgitter in den Ofen und backe die Muffins in den Formen für ca. 30 min. In den Gläsern benötigen die Muffins ca. 5-8 min länger.

Um zu vermeiden, dass die Muffins zu dunkel werden, decke sie nach ca. der Hälfte der Backzeit mit Alufolie ab (je nach Ofen sehr unterschiedlich).

SCHRITT 7

Sind die Muffins fertig (Stäbchenprobe), nimm' sie aus den Formen und lass' sie vollständig auskühlen. Diejenigen in den Gläsern lässt Du natürlich in den Gläsern auskühlen (die schmecken übrigens so leicht warm auch sehr sehr lecker).

Zum Servieren kannst Du sie z.B. mit Puderzucker bestäuben und/oder ein kleines Sahnehäubchen darauf geben.