Weintraubenmuffins

Zutaten für 12 Stück:

175 g Butter/Margarine
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
150g brauner Zucker
4 Eier
350g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
5EL Milch
einigeTropfen Bittermandelöl
je 125 g rote und gelbe, kleine, kernlose Weintrauben
Puderzuckerzum Bestäuben
Ca. 24 Papierbackförmchen

Zubereitung:

Fett, Salz, Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Dann Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unterühren. Bittermandelöl ebenfalls unterrühren. Trauben vorsichtig unterheben.

Je 2 Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Telg gleichmäßig darin verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 25 Minuten backen. Muffins in der Form auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus den Mulden heben und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten. Pro Stück ca.330kcal/1380kJ.