



Bonne Maman

Feigen-Mandel-Muffins

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Ei so lange schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann Mehl, Stärke, Backpulver, Zimt, gehackte Mandeln und etwas Zitronenschale unterheben.

Zum Schluss die Bonne Maman Feigen-Konfitüre dazugeben. Die Masse in gefettete und gemehlte Muffin-Förmchen füllen und bei 160° C ca. 25 Min. backen.



Zutaten für 8 Personen:

80 g Butter
50 g Zucker
2 Eier
120 g Mehl
60 g Speisestärke
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Zimt
40 g gehackte Mandeln
etwas abgeriebene Zitronenschale
1/2 Glas Bonne Maman
Feigen-Konfitüre
1 Prise Salz