

# *Minimuffins mit Mandeln*

125 g Butter, fluessig, ausgekuehlt  
250 ml Eiweiss  
125 g geschaelte, gemahlene Mandeln (wahlweise Baumnuesse, ungeschaelt)  
125 g Weissmehl  
200 g Zucker  
1 TL Salz  
2 EL Akazienhonig

Backofen auf 175 Grad vorheizen (Heissluft).

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rhren.

Den Teig bis 5 mm unter den Rand in die Minimuffinform abfuellen (mit Hilfe eines Spritzsacks mit kleiner Oeffnung!)

Mandelblaettchen darueber streuen (bei Baumnuessen nicht)

Die Backform in die Mitte des Ofens schieben, die Muffins bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.