



Sehen · Probieren · Genießen

Schaalgasse 18, Solothurn



Holunderblütenlikör Muffins

Zutaten:

1.5 dl [VOM FASS Mandelöl](#)

150 gr. Rohrzucker

1 Prise Salz, 2 Eier

1 unbehandelte Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale

150 gr. geschälte Mandeln, grob gemahlen

1 ½ dl Milch, 1 ½ dl Wasser

½ dl [VOM FASS Holunderblütenlikör](#)

200 gr. Mehl, 2 Teelöffel Backpulver

ca. 40 gr. Holunderblüten, ausgeschüttelt, ohne Stiel

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Backzeit: ca. 20 Min.

[VOM FASS Mandelöl](#) mit Zucker und Salz schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren,iterrühren bis die Masse heller ist. Zitronenschale und Mandeln, dann Milch und ½ dl [VOM FASS Holunderblütenlikör](#) darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren. Holunderblüten darunter mischen. Den Teig in einen Spritzsack ohne Tülle geben, in das vorbereitete Muffinsblech füllen.

Backen: ca. 20 Minuten, in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Heraus nehmen, Muffins etwas abkühlen lassen und aus dem Blech nehmen.

Tränken: 1 ½ [VOM FASS Holunderblütenlikör](#) und Wasser mischen, die Hälfte davon in die Vertiefung des Muffinblechs verteilen. Die Unterseite der Muffins einstechen, Muffins wieder in die Formchen stellen, warten bis sie den Sirup aufgesogen haben. Restlichen Sirup zum Beträufeln dazu servieren.

