Mandel-Zimt-Muffins

Zutaten für ca. 12 Stück



Teig:
150 g Weizenmehl
2 Teelöffel Zimt
100 g gemahlene Mandeln
1 1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Rohrzucker
60 ml Öl
2 Esslöffel Zitronensaft
250 g sauere Sahne

Rumglasur:
50 g Puderzucker
ca. 1 Teelöffel brauner Rum

Außerdem:
Butter für die Form oder Papierförmchen

Zubereitung:
12 Muffinsformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
In einer Schüssel Mehl, Zimt, Mandeln, Backpulver, Nartron und Salz mischen.
In einer weiteren Schüssel das Ei leicht verquirlen. Rohrzucker, Öl, Zitronensaft und sauere Sahne unterrühren.

Die flüssigen Zutaten auf die Mehlmischung geben und rühren bis alle Zutaten feucht sind. Nicht zu lange rühren.
Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.
Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen.
Die gebackenen Muffins 5 Minuten in den Formen ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
Für die Rumglasur den Puderzucker mit etwas Rum zu einer geschmeidigen Masse anrühren. Achtung, nicht zu viel Rum dazu geben, sonst verläuft die Glasur.
Die abgekühlten Muffins damit bestreichen und die Glasur trocknen lassen.