

Pistazien - Mascarpone - Muffins

Zutaten:

120 g Mehl
125 g brauner Zucker
150 g geschmolzene Butter
4 Eier
100 g Pistazienkerne
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
250 g Mascarpone
150 g Himbeeren
50 g Puderzucker



Zubereitung

- Etwa 90 g Pistazien fein zermahlen.
- Eier mit Zucker und Salz glatt verrühren.
- Mehl, Backpulver und gemahlene Pistazien vermischen.
- Mischung mit der Butter unter die Eiercreme rühren.
- Teig in 12 Muffinförmchen einfüllen.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Fertig gebackene Muffins abkühlen lassen.
- Restliche Pistazien klein hacken.
- Zwölf Himbeeren auf Seite legen.
- Restliche Himbeeren, Mascarpone und Puderzucker gut verrühren.
- Mascarponecreme gleichmäßig mit einer Sterntülle auf die Muffins spritzen.
- Gehackte Pistazien überstreuen.
- Je eine Himbeere als Verzierung auf die Creme setzen.