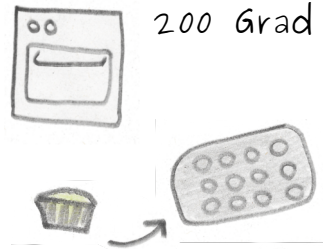


Zubereitung

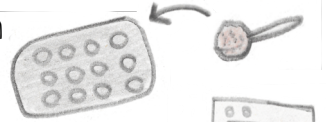
1. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.



2. Sahne, Eier, 50 g Zucker, Mehl und Backpulver abwiegen und verrühren.



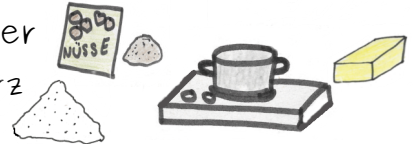
3. Teig in die Papierförmchen füllen



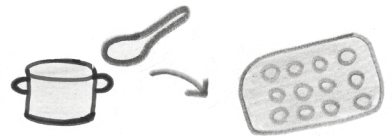
4. Im Ofen 10 Minuten backen.



5. Währenddessen Nüsse oder Mandeln zusammen mit dem restlichen Zucker und der Butter in einem Topf kurz anrösten.



6. Sind die Muffins 10 Minuten gebacken, Nussmischung auf den Muffins verteilen.



7. Gänseblümchen auf den Muffins verteilen.



8. Weitere 10 Minuten bei 160 Grad Ober-/Unterhitze backen.

