



# Mandel-Spekulativus Muffit

## Zutaten

Für ca. 6 Spekulativus-Mandel Muffits benötigst du:

- 1 Packung Vanille-Grundteig hier erhältlich
- 1 EL Spekulativus Gewürz
- 12 g gehobelte oder gehackte Mandeln
- 130 g Magerquark



## Zubereitung

1. Heize Deinen Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor. Bereite den Muffit Vanille-Teig nach Packungsanweisung zu.
2. Vermenge den Teig mit dem Mandelmus, dem Spekulativusgewürz und den gehackten/gehobelten Mandeln
3. Befülle 6 Muffin-Silikonförmchen mit dem angerührten Teig und gebe diese für ca. 24 Minuten in den Backofen.
4. Nach dem Backen können die Muffits noch mit beliebigen Toppings verziert werden.

## Nährwerte pro Stück:

106 kcal

2 g  
verwertbare  
Kohlenhydrate

10,4 g  
Eiweiß

5,5 g  
Fett