

Rezept

Limetten-Muffins

Ein Rezept von Limetten-Muffins, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	2 TL Backpulver
4 Bio-Limetten	100 g weiche Butter
250 g Zucker	250 g Ricotta (italienischer Frischkäse)
2 Eier	1 12er-Muffinblech
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blechvertiefungen fetten. Mehl mit Backpulver mischen. Limetten waschen. Die Schale von 2 Limetten abreiben, 3 Limetten auspressen.
2. Butter mit 200 g Zucker, Ricotta, Limettensaft und -schale glatt rühren. Eier unterrühren. Mehlmischung zügig unterheben. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Inzwischen die Schale der übrigen Limette abreiben. Saft auspressen. Saft und Schale mit übrigem Zucker vermischen. Muffins aus dem Ofen nehmen. Limettenzucker auf den noch heißen Muffins verteilen. Muffins leicht abgekühlt aus den Formen lösen und bald genießen.