

Rezept

Mini-Zitronenmuffins

Ein Rezept von Mini-Zitronenmuffins, am 20.04.2024

Zutaten

6 Eier (M)	1 Bio-Zitrone
110 g Frischkäse (max. 16 % Fett absolut)	150 g Joghurt (1,5 % Fett)
350 g abgezogene, gemahlene Mandeln	3 EL flüssiger Süßstoff (nach Belieben)
1 Pck. Vanillezucker	1 Fläschchen Zitronenaroma
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma	1 Pck. Backpulver
16 Silikon-Muffinförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Muffinförmchen auf ein Blech setzen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Frischkäse, Joghurt, Eigelbe, Mandeln, Zitronenschale und -saft, eventuell Süßstoff, Vanillezucker, Zitronen- und Butter-Vanille-Aroma sowie das Backpulver in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee vorsichtig mit dem Teigspatel unterheben.
3. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und im heißen Ofen (Mitte) in 20-30 Min. hellbraun backen. Stäbchenprobe machen: Mithilfe der Stäbchenprobe prüfen Sie, ob Ihre Muffins schon fertig sind. Mit einem Holzzahnstocher stechen Sie dazu bis zur Mitte in einen Muffin und ziehen dann das Holzstäbchen wieder heraus. Klebt noch flüssiger Teig am Holz, brauchen die kleinen Kuchen noch ein paar Minuten im Ofen.
4. Die fertigen Muffins aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Belieben mit einem Frischkäse-Zitronen-Topping (siehe Kurzrezept im Bild rechts) servieren.