

## Rezept

# Caipirinha-Muffins

Ein Rezept von Caipirinha-Muffins, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>50 g</b> gemahlene geschälte Mandeln	<b>3</b> Bio-Limetten
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>180 g</b> brauner Zucker
<b>2</b> Eier	<b>200 g</b> Joghurt
<b>150 g</b> Puderzucker	<b>4 EL</b> Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
Holzstäbchen	<b>12</b> Papierförmchen oder Butter fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen. 2 Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Butter in Stücken mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei Zucker und Limettenschale nach und nach dazu- geben. Erst die Eier nacheinander, dann Joghurt und Limettensaft unterrühren. Zuletzt die Mehl- mischung zügig mit einem Löffel unterrühren.
2. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Inzwischen die übrige Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Für den Guss Puderzucker mit 2 EL Cachaça sowie 1 EL Limettensaft und der Limettenschale verrühren. Den übrigen Cachaça mit 2 EL Limettensaft verrühren.
3. Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen. Noch warm mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit der Cachaça-Mischung beträufeln. Dann vollständig abkühlen lassen, mit dem Zuckerguss bestreichen und trocknen lassen.