

## Rezept

# Lemon-Tarte-Muffins

Ein Rezept von Lemon-Tarte-Muffins, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Bio-Zitronen	<b>250 g</b> Mehl
<b>50 g</b> gemahlene geschälte Mandeln	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>3</b> Eier	Salz
<b>280 g</b> Zucker	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>250</b> Doppelrahmfrischkäse	<b>5 EL</b> Milch
<b>4 EL</b> Lemon Curd	<b>12</b> Papierförmchen oder Butter fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten. Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Mehl, Mandeln, Backpulver und Zitronenschale mischen. Eier trennen, Eigelbe beiseitestellen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach 100 g Zucker dazurieseln lassen und alles zu einer weiß glänzenden Baisermasse aufschlagen.
2. Die Butter in Stücken mit den Schneebesens des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den übrigen Zucker nach und nach dazugeben. Eigelbe nach einander gründlich unterrühren. Dann Frischkäse, Milch und Zitronensaft dazugeben. Zuletzt die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren.
3. Den Teig in die Förmchen geben und die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen. Muffins herausnehmen, die Ofentemperatur auf 250° erhöhen. Die Baisermasse ringsum auf die Muffins spritzen, die Muffins weitere 3 - 4 Min. backen, bis das Baiser leicht bräunt. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen. Lemon Curd glatt rühren und jeweils etwas Curd in die Baiserringe füllen.