

Rezept

Limetten-Buttermilch-Muffins

Ein Rezept von Limetten-Buttermilch-Muffins, am 18.04.2025

Zutaten

5 Bio-Limetten	300 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver	75 g Rapsöl
150 g Zucker	300 g Buttermilch
2 Eier (M)	250 g Mascarpone
100 g Puderzucker	

Außerdem

12 Muffin-Papierförmchen	Spritzbeutel mit Sterntülle
--------------------------	-----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 18 g F, 6 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Papierförmchen in der Muffinform verteilen. Für den Teig Limetten waschen und trocken reiben. Von 4 Limetten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Mehl und Backpulver mischen. Öl, Zucker und Buttermilch in einer Schüssel verquirlen. Eier nacheinander unterrühren. Mehlmischung unterrühren. 90 ml Limettensaft abmessen und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und im Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins ca. 5 Min. darin abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Für die Creme Mascarpone und Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts hellcremig schlagen. Restlichen Limettensaft (ca. 60 ml) und 2 TL Limettenschale unterrühren. Übrige Limette längs halbieren, die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Creme in den Spritzbeutel füllen und flach auf die Muffins spritzen. Je eine Limettenhälfte hineinstecken und mit übriger Limettenschale bestreuen.