

## Rezept

# Pinienkern-Zitronen-Muffins

Ein Rezept von Pinienkern-Zitronen-Muffins, am 30.05.2023

## Zutaten

<b>40 g</b> Pinienkerne	<b>120 g</b> Zucker
<b>125 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>30 g</b> Butter	<b>1</b> Ei
<b>125 g</b> Buttermilch	Salz
abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone	<b>15</b> kleine bzw. 6 große Papierförmchen für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 kleine oder 6 große Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden der Muffinform setzen. Pinienkerne in die Papierförmchen streuen und 10 g Zucker darüberstreuen.
2. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Butter zerlassen. Das Ei mit 60 g Zucker, Buttermilch, 1 Prise Salz, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft sowie der geschmolzenen Butter verquirlen. Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig auf die Pinienkerne geben und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. (kleine) bzw. 20-25 Min. (große) backen.
3. Inzwischen den restlichen Zitronensaft mit Wasser auf 60 ml auffüllen und mit 50 g Zucker aufkochen. In 5 Min. bei mittlerer Hitze zu Sirup einkochen lassen.
4. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Sirup beträufeln. Noch 5-10 Min. in der Form ruhen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.