

Rezept

# White Chocolate Muffins mit Lemon-Curd-Füllung

Ein Rezept von White Chocolate Muffins mit Lemon-Curd-Füllung, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>250 g</b> Mehl (Type 405)	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>100 G</b> weiche Butter	<b>125 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>250 g</b> Buttermilch
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>2 TL</b> Zitronenzucker oder abgeriebene Zitronenschale
<b>80 g</b> White Chocolate Chips	<b>250 ml</b> Lemon Curd

### Für die Glasur

<b>1,5 EL</b> Zitronensaft	<b>75 g</b> Puderzucker
<b>20 g</b> White Chocolate Chips	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Jeweils ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden mit Butter fetten.
2. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Butter in Stücken mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren und Zucker einrieseln lassen. Anschließend nacheinander die Eier jeweils gründlich unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Buttermilch, Vanille- und Zitronenzucker dazugeben und gut unterrühren. Mehlmischung dazugeben, zu einem glatten Teig verrühren und Chocolate Chips unterheben.
3. Hälfte des Teigs auf die Förmchen verteilen, jeweils einen gehäuften Teelöffel Lemon Curd mittig darauf platzieren und mit restlichem Teig bedecken. Anschließend Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.
4. Muffins herausnehmen und leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit für die Glasur Zitronensaft und Puderzucker mit einem Schneebesen glattrühren. Muffins mit der Glasur bepinseln und mit restlichen Chocolate Chips dekorieren.