Rezept

Zitronen-Frischkäse-Muffins

Ein Rezept von Zitronen-Frischkäse-Muffins, am 08.06.2025

Zutaten

Für den Boden:

- **90 g** Butter
- Salz
- **120 g** Mandelmehl

Für die Füllung:

- **1** Bio-Zitrone
- **3** Eier (M)
- **2 TL** Backpulver
- Salz
- **1/2** Bio-Orange
- **300 g** Doppelrahmfrischkäse
- **1/2 TL** gemahlene Vanille
- Birkenzucker (Xylit, nach Belieben)

Außerdem:

- **12** Muffin-Papierförmchen
- **1/2** Bio-Zitrone zum Garnieren
- 12er-Muffinform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 15 g F, 7 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Je 1 Papierförmchen in die Vertiefungen der Muffinförmchen setzen.

2. Die Butter schmelzen und mit dem Mandelmehl und 1 Prise Salz zu einem bröseligen Teig verkneten. Die Teigbrösel gleichmäßig auf den Böden der Muffinförmchen verteilen und festdrücken, sodass die Böden gleichmäßig bedeckt sind. In den Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. backen.

3. Inzwischen die Zitrusfrüchte waschen, trocken reiben und die Schalen abreiben. Die Eier mit Frischkäse, Backpulver, gemahlener Vanille und 1 Prise Salz sowie der Zitronen- und Orangenschale zu einer glatten Masse verrühren. Nach Belieben mit dem Birkenzucker abschmecken.

4. Die Masse auf die vorgebackenen Muffinböden gießen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und die Muffins dann vollständig auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Die Zitrone zum Garnieren heiß abwaschen, abtrocknen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Muffins damit garnieren.