Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Zitronen-Mandel-Muffins

Ein Rezept von Zitronen-Mandel-Muffins, am 26.04.2024

Zutaten

1	große Bio-Zitrone
150 g	Zucker
100 g	Mandelblättchen
150 g	gehäutete gemahlene Mandeln
2	Eier
	12er-Muffinblech
150 g	Butter
50 g	Honig
100 g	Mehl
2	gestr. TL Backpulver
200 g	Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
12	Papierförmchen oder Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. 50 g Butter, 50 g Zucker und den Honig in einem kleinen Topf erwärmen und bei mittlerer Hitze etwa 1 Min. kochen. Vom Herd nehmen, Mandelblättchen, je die Hälfte des Zitronensafts und der Zitronenschale untermischen.

2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Übrige Butter schmelzen, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver vermischen.

3. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, restlichem Zucker und Zitronensaft, übriger Zitronenschale und der Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren.

4. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen, die Karamell-Mandelblättchen darauf verteilen. Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen.