

Rezept

Zitronen-Mandel-Muffins

Ein Rezept von Zitronen-Mandel-Muffins, am 25.04.2024

Zutaten

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