



ZITRONEN — HIMBEER — MUFFINS

ca. 20 Stk

Muffinblech

Zutaten Teig

75g gesiebttes Mehl

200g gesiebten Puderzucker

100g gesiebte gemahlene Mandeln

Prise Salz

5 Eiweiß

135g Butter

Zitronenschale einer Zitrone

200g Himbeeren

50g gehobelte Mandeln

Zubereitung Teig

1. Mehl, Mandeln, Puderzucker und Salz sieben

2. Butter schmelzen und abkühlen lassen

3. Eiweiß steif schlagen

4. in Mulde zu trockenen Zutaten Butter geben und Eiweiß unterheben

5. Zitronenschale dazu

6. Muffinförmchen befüllen und drei Himbeeren pro Muffin reindrücken

7. mit gehobelten Mandeln bedecken

8. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 16-18 min backen

9. die vollständig ausgekühlten Muffins mit Puderzucker bestäuben

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!