

Zitronen Frischkäse Muffins aus der Muffinform Deluxe Low carb, high fett

Zutaten:

Für den Boden:

90 g Butter
120 g Mandelmehl
1 Pr. Salz

Für die Füllung:

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



Zubereitung:

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter schmelzen und mit dem Mandelmehl und 1 Prise Salz zu einem bröseligen Teig verkneten. Die Teigbrösel gleichmäßig in die Mulden der Muffinform Deluxe verteilen und festdrücken, so dass die Böden der Mulden gleichmäßig bedeckt sind. In den Ofen schieben und 10 min. backen.

Inzwischen die Zitrusfrüchte waschen, trocken reiben und mit der Microplane Zester die Schalen abreiben. Die Eier mit Frischkäse, Backpulver, gemahlener Vanille und 1 Prise Salz sowie der Zitronen und Orangen Zesten zu einer glatten Masse verrühren. Nach Belieben mit Birkenzucker abschmecken. Die Masse auf die vorgebackenen Muffinböden gießen und im Ofen ca. 20 Min. backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Zitrone zum garnieren in sehr dünne Scheiben schneiden und die Muffins damit garnieren.

Verwendete Produkte: Muffinform Deluxe, Microplane Zester, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN