

Zitronen-Honig-Muffins

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 12 Stück

1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen
12 Papier-Manschetten oder Butter für das Blech

Teig:

260 g Mehl
40 g Maisstärke
3/4 TL Backpulver
160 g Zucker
1 Msp. Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 ½ EL Saft
3 Eier
60 g flüssiger Honig
170 g Butter, flüssig, ausgekühlt
1,5 dl Buttermilch

Topping:

100 g Mascarpone
2 dl Vollrahm
1 Päckchen Rahmhalter
4-5 EL flüssiger Honig
1 EL Zitronensaft

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Teig: Mehl, Maisstärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Weitere Zutaten bis und mit Zitronenschale dazumischen, eine Mulde formen. Zitronensaft, Eier, Honig, Butter und Buttermilch verrühren, in die Mulde giessen. Zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig in die Manschetten oder das ausgebutterte Blech füllen.
3. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auf Gitter auskühlen lassen.
4. Topping: Mascarpone cremig rühren. Restliche Zutaten beifügen, steif schlagen.
5. Von den Muffins mit einem spitzigen Messer oben in der Mitte einen Keil herausschneiden. Topping darauf verteilen, Keil daraufstellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 384 Kalorien, 5g Eiweiss, 41g Kohlenhydrate, 22g Fett.