

Zitronenmuffins

Zutaten für 2 Personen

| |
|---------------------------------|
| 120 g Weissmehl |
| 1 TL Backpulver |
| 60 g Zucker |
| 1 Prise Salz |
| 50 g Butter, flüssig, abgekühlt |
| 100 g Jogurt |
| 1 Ei |
| 2 EL Zitronensaft |
| 2 EL Klargelée |
| 1 dl Rahm |
| ½ Päckli Rahmhalter |
| 6 Marzipansäuli |



Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter mit Jogurt, Ei und Zitronensaft verrühren, mit den trockenen Zutaten nur kurz mischen, nicht rühren.



6 Vertiefungen (je ca. 7 cm Ø) eines Muffinbleches einfetten. Teig darin verteilen. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf Gitter etwas abkühlen.



Klargelée in Pfännchen leicht erwärmen, die noch warmen Muffins damit bestreichen. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Muffins mit Rahm und je einem Marzipansäuli verzieren.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 15 Min.

Energiewert / Person

ca. 3964 kJ/948 kcal

Mein Einkauf

- 100 g Jogurt
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Klargelée
- 1 dl Rahm
- ½ Päckli Rahmhalter
- 6 Marzipansäuli

Im Vorrat

- Weissmehl
- Backpulver
- Zucker
- Salz
- Butter
- Ei

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coop November-Rezept 2007, Dessert B