

Zitronen-Muffins mit Preiselbeer-Sahne

Für zwei Personen

Für die Zitronen-Muffins:

200g Butter	4 Eier	200g Zucker
125g Mehl	125g Speisestärke	1 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker	1 Zitrone	

Für die Glasur:

200g Puderzucker	2 Zitronen
------------------	------------

Für die Preiselbeersahne:

250ml Sahne	180g Preiselbeeren	1 TL Puderzucker
-------------	--------------------	------------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren und schaumig schlagen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Eier aufschlagen und nach und nach mit dem Zitronensaft unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und etwas Zitronenabrieb mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Teigmasse in die Förmchen geben und auf dem Rost auf mittlerer Schiene circa 15 bis 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

Für die Glasur den Saft von zwei Zitronen auspressen und mit Hilfe eines Schneebesens mit dem Puderzucker vermengen. Auf die Muffins geben. Für die Preiselbeersahne die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Anschließend die Preiselbeeren vorsichtig unterheben.

Die Muffins mit der Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Angie Alessio am 31. März 2016