

# Zitronen-Pistazien-Muffin mit Erdbeer-Kompott, Mousse

**Für zwei Personen**

**Für die Limettenmousse:**

2 Limetten	150 g Naturjoghurt, 3,8%	200 g Schlagsahne
1 Päckchen Gelatine	2-3 EL Puderzucker	

**Für das Erdbeerkompott:**

250 g Erdbeeren	1 Vanilleschote	40 g Zucker
-----------------	-----------------	-------------

**Für den Zitronen-Pistazien-Muffin:**

1 Zitrone	2 Eier	90 g Butter
4 EL Milch, 3,5%	3 EL geschälte Pistazien	175 g Weizenmehl
1 Päck. Backpulver	75 g Zucker	50 g Puderzucker

**Für die Limettenmousse:**

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen und auffangen. Schlagsahne steif schlagen. Limettensaft und Abrieb mit Naturjoghurt, Puderzucker und Gelatine vermengen und mit einem Rührgerät mixen. Sahne anschließend unterheben und alles kühl stellen.

**Für das Erdbeerkompott:**

Erdbeeren waschen, vierteln in einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sobald die Erdbeeren Wasser gezogen haben einmal aufkochen lassen und die Vanille hinzugeben. Abkühlen lassen.

**Für den Zitronen-Pistazien-Muffin:**

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier hinzufügen.

Mehl und Backpulver vermischen und auch in die Schüssel geben. So lange rühren bis ein Teig entsteht. Zitrone waschen und abreiben, anschließend den Saft auspressen und auffangen. Dann Milch, Zitronensaft und Abrieb sowie 2/3 der Pistazien in den Teig geben und nochmals gut verrühren. Anschließend Teig in Muffinförmchen geben und im Ofen für ca. 20 Minuten backen. Aus Puderzucker und 3 EL Wasser einen Guss rühren und auf die Muffins geben, sobald diese ausgekühlt sind. Pistazien hacken und Muffins damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benita Meinen am 24. März 2022