

Zitronen - Muffins

Zutaten für: 8 Muffins

2		Eier, getrennt
1/2	Tasse	Butter, geschmolzen
1/2	Tasse	Zucker
1	Tasse	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
3	Essl.	Zitronensaft
1	Teel.	Zitronenschale, abgerieben
1	Essl.	Zucker
1/8	Teel.	Zimtpulver
1	Prise	Muskatnuß

Anleitung:

Eigelbe in einer kleinen Schüssel schlagen, bis sie locker und zitronenfarben werden. In einer großen Schüssel Butter und Zucker verrühren. Eigelbe untermischen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen, abwechselnd mit Zitronensaft und -schale zur Eigelbmischung geben. Eiweiße steif schlagen, unter den Teig heben. In gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen, Förmchen dabei zu 2/3 füllen. Zutaten für die Deko vermischen und auf die Muffins streuen. Bei 175°C 20-25 Minuten backen oder bis sie durch sind (Stäbchentest). Ergibt 24 Mini-Muffins oder 8 normale Muffins.