

Caipirinha - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

300	Gramm	Mehl mit
2	Teel.	Backpulver und
1/2	Teel.	Natron mischen. In einer zweiten Schüssel
1		Ei mit
2		Bechern (à 150 g) NESTLÉ LC1 Pur
150	Gramm	Zucker, braun und
100	ml	THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren
2 1/2		Limetten, unbehandelt heiß waschen, die Schale
		Abreiben und auspressen. Saft und Schale mit
50	ml	Zuckerrohrschnaps (Cachaca) mischen
		Mehlmischung zugeben und nur so lange rühren, Bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Anleitung:

Den Teig in 12 gefettete Muffinförmchen oder 12 Papierförmchen füllen. Im Backofen ca. 25 Min. backen 1/2 Limette, unbehandelt auspressen. Von der Schale dünne Streifen abnehmen 50 Gramm NESTLÉ Die Weisse Schokolade in Stücke schneiden und im heißen Wasserbad schmelzen. Limettensaft und 1 Essl. Zuckerrohrschnaps (Cachaca) unterrühren und die noch warmen Muffins damit bestreichen. Mit den Limettenstreifen garnieren Anstelle von Zuckerrohrschnaps kann auch weißer Rum verwendet werden

Zubereitungszeit 30 Min Backofen auf 200 °C vorheizen