

Limetten - Mohn - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

RÜHRTEIG

200	Gramm	Weiche Butter/Margarine
100	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Ei (Gr. M)
300	Gramm	Weizenmehl
3	gestr. TL	Backpulver
1/2	gestr. TL	Natron
75	ml	Schlagsahne abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette (unbehandelt)
1	Pack.	(250 g) Mohnback
2	geh. EL	Zitronenmarmelade
		Guss:
100-150	Gramm	Gesiebter Puderzucker Saft von 1 Limette

Anleitung:

Rührteig aus o.a. Zutaten herstellen, Teig halbieren unter eine Hälfte Limettenschale und Saft rühren, unter die andere Hälfte Mohnback und Zitronenmarmelade geben. Mohn Teig in Muffinsform (12 St) füllen und glatt streichen, den Limettenteig darauf verteilen. ca. 20-25 Minuten backen (Herdeinstellung s.o.) Nach dem Erkalten mit Guss überziehen und Limettenschale (feine Streifen) garnieren.