

## Lübecker - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Mehl Typ 405
170	Gramm	Kokosraspel
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
4		Eiweiß
120	Gramm	Marzipan-Rohmasse
1		Unbehandelte Zitrone
2	Essl.	Rum
100	Gramm	Zucker

### *ZUM VERZIEREN*

---

100	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
-----	-------	----------------------

### Anleitung:

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Muffins Backblech einfetten.

Das Mehl mit Kokosraspel, Backpulver und Natron sorgfältig vermischen.

Eiweiße steif schlagen. Marzipan-Rohmasse zerkleinern, Zitronenschale abreiben und mit Rum und Zucker unter die Eischneemasse rühren. Die Mehlmischung dazugeben und verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Den Teig in das Backblech füllen. Im Backofen (Mitte) 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins im Backblech ruhen lassen, dann herauslösen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und die Muffins oben zur Hälfte bestreichen.