

Zitronen - Mandel - Muffein

Zutaten für: 12 Portionen

2		Eier
125	Gramm	Halbfettmargarine
30	Gramm	Mandel
70	Gramm	Stärkemehl
100	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Zucker
10	Gramm	Backpulver
150	Gramm	Puderzucker
30	Gramm	Zitrone (3 EL Saft und ger. Schale einer 1/2 Zitrone)

Anleitung:

Alle Zutaten bis auf Puderzucker und Zitronensaft zu einem Rührteig verarbeiten, 2/3 Teig in Muffeinförmchen geben und bei 200° 20 Min. backen. Auf die kalten Muffein einen Guss aus Zitronensaft und Puderzucker geben.

Nährwerte pro Person 201 kcal, 6,66g Fett, 29,82 Fett %