

LIMETTEN-MUFFINS



Zutaten

250g	Mehl
2 TL	Backpulver
50-100g	FRUTINHA Limettenmark
100g	weiche Butter
250g	Zucker
250g	Ricotta (italienischer Frischkäse)
2	Eier
1	12er-Muffinblech
2	Limetten zum abreiben
	Fett für das Blech

Zubereitung

250g Mehl, 2 TL Backpulver, 100g FRUTINHA Limettenmark, 100g weiche Butter, 250g Zucker, 250g Ricotta (italienischer Frischkäse), 2 Eier, 1 12er-Muffinblech, Fett für das Blech

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Blechvertiefungen fetten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Schale von den Limetten abreiben, die Butter mit 200g Zucker, Ricotta, FRUTINHA Limettenmark und -Schale glatt rühren. Die Eier unterrühren. Die Mehlmischung zügig unterheben. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 20-25 min. backen. Inzwischen die Schale der übrigen Limette abreiben. Den Saft auspressen. Den Saft und die Schale mit dem übrigem Zucker vermischen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen. Den Limettenzucker auf den noch heißen Muffins verteilen. Die Muffins leicht abgekühlt aus den Formen lösen und bald genießen.