

Gefüllte Zitronenmuffins

Im Volksmund sagt man: „Sauer macht lustig!“ Das Rezept für die gefüllten Zitronenmuffins bringen auch Freude, ohne das die sauer schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk. Muffinform

Für die Zitronencreme (Die Menge ergibt ein Glas)

1 EL Butter

130 g Kristallzucker

1 Packung Vanillezucker (mit echter Vanille)

150 ml Zitronensaft (ca. 2-3 Stk.)

2 TL Zitronenschalen

3 Stk. Eigelb

1 Prise Salz

3 Stk. Eiweiß

Für die Muffins

90 g Butter (Zimmertemperatur)

85 g Kristallzucker

0.5 Packungen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Stk. Eier

1 Stk. Zitrone (und den Abrieb)

160 g Mehl

0.5 Packungen Backpulver

3 EL Milch

Für die Haube

2 Stk. Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Kristallzucker

Zubereitung

1. Für die gefüllten **Zitronenmuffins** am besten einen Abend zuvor die Zitronencreme bereiten. Dafür die Butter, den Kristallzucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft mit der abgeriebenen Schale in einen Topf geben. Die Eigelbe verschlagen und durch ein Sieb streichen. Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen.
2. Jetzt die Zutaten im Topf erhitzen, so das sie einmal kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und für ca. eine Minute stehen lassen. Dann die Eigelbe unter Rühren hinzufügen und den Eischnee unterrühren. Den Topf wieder auf den Herd setzten und bei schwacher Hitze (die Masse darf jetzt nicht mehr kochen) ca. 10 Minuten weiterrühren, bis eine dicke, schaumige Creme entstanden ist.
3. Da die Masse für die Muffins alleine zu viel ist, kann man sie nun in ein Marmeladenglas (o.ä.) abfüllen, sie abkühlen lassen, und dann im Kühlschrank aufbewahren. Die Zitronencreme schmeckt auch gut aufs Brot, im Joghurt oder auf anderem Gebäck und hält sich im Kühlschrank ca. 1-2 Wochen.
4. Für die Muffins den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine Muffinform mit Muffin-Papierförmchen auslegen.
5. Jetzt die Butter mit dem Kristallzucker, dem Vanillezucker und den Eiern zu einer dicken Masse aufschlagen. Die Zitrone heiß abwaschen und das gelbe der Schale abreiben. Im Anschluss die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Zitronensaft unter die Masse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, sieben und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen.
6. Derweil die 2 Eiweiße mit dem Salz aufschlagen und dann den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Alles so lange schlagen, bis eine dicke, standhafte Zuckermasse

entstanden ist.

7. Die Muffins aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und in der Mitte ein kleines Loch (ca. $\frac{3}{4}$ tief) aushöhlen. Jetzt den Ofen auf 200°C Oberhitze/Grillfunktion einstellen. Dann die Muffins mit etwas Zitronencreme füllen und am besten das Eiweiß mit einem Spritzbeutel spiralförmig aufsetzen. Die Muffins für weitere ca. 8-10 Minuten backen, bis die Haube eine leichte Bräune hat. Im Anschluss die Muffins komplett auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Für die gefüllten Zitronenmuffins kann man an Stelle der Zitronencreme auch schon ein fertiges sogenanntes Lemon Curd kaufen. So kann man die Muffins noch schneller genießen.