

## Zitronenmuffins fructosearm

Natürlich können Zitronenmuffins fructosearm zubereitet werden. Das Geheimnis in diesem Rezept ist die Verwendung von Traubenzucker und Zitronenaroma.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



Foto: Meal Makeover Moms

## Zutaten

130 g	Margarine
130 g	Traubenzucker
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
180 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
60 ml	Milch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
Nach Belieben	Zitronenaroma

## Zubereitung

1. Um **Zitronenmuffins** fructosearm zuzubereiten, zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinblech mit Butter einfetten. Die Eier trennen. Margarine mit Traubenzucker schaumig rühren.
2. Nach und nach die Eigelbe unterrühren, anschließend das Mehl, Backpulver, Milch und Zitronenaroma hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. In die Muffinförmchen füllen und ca. 25 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.

## Tipp

Wer die Zitronenmuffins fructosearm gebacken hat, kann sie trotzdem nach Belieben mit Zuckerglasur bestreichen.