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.	Eier
180 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
60 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (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.