ZITRONEN-MUFFINS MIT BAISERHAUBE

(FÜR CA. 12 STÜCK)

ZUTATEN:

250 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
Abrieb und Saft von 1 Bio-Limette
250 g Mehl
2 TL Backpulver

für den Baiser:
3 Eiklar
120 g Staubzucker

ZUBEREITUNG:

1) Butter und Zucker in eine Schüssel geben und gemeinsam mit den Eiern gut verrühren. Die Schale der BIO-Zitrone und der BIO-Limette abreiben und direkt dazugeben. Nun beide Zitrusfrüchte auspressen und den Saft unterrühren. Zum Schluss noch Mehl und Backpulver untermischen.

2) Die Masse in Muffins-Förmchen füllen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten in den Ofen geben (Stäbchenprobe).

3) Während die Muffins im Ofen sind 3 Eiklar für die Baiserhaube steif schlagen. Den Staubzucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Die Masse in einen Spritzsack füllen.

4) Die Zitronen-Muffins aus dem Ofen nehmen. Die Baiser-Masse als Haube auf die Muffins spritzen und noch einmal für ca. 3-4 Minuten bei 230 Grad (Einstellung: Grillen) in den Backofen geben. Die Haube sollte leicht braun werden. Fertig ist der Zitronen-Cupcake. Herausnehmen und abkühlen lassen.