

# Erdbeer-Limetten-Muffins



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

## Zutaten (für 12 Stück):

250 g Erdbeeren, je nach Saison können aber auch andere Früchte verwendet werden

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter, geschmolzen

1 Ei

2 Eigelb

2 Eiweiß

200 g Mehl

50 g Haferflocken

½ Pck. Backpulver

2 TL Limettenschalen fein geraspelt

## Topping 1 - Glasur:

60 ml Limettensaft

50 g Puderzucker

## Topping 2 - Frosting:

100 g weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Frischkäse Doppelrahmstufe

½ Vanilleschote

2 EL Zesten einer Limette

---

## Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Ein ganzes Ei und 2 Eigelb sowie die Limettenschale hinzufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Haferflocken mischen und esstöffelweise unter den Teig rühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die klein geschnittenen Erdbeeren ebenfalls unterheben.

In jede Vertiefung des Muffin-Blechtes Papierförmchen setzen und den Teig einfüllen.

Backen im Programm „Heißluft mit Ringheizkörper“ bei 150°C, 35 Minuten.

In der Zwischenzeit das Topping herstellen; Topping 1 Glasur: Für die Glasur Limettensaft und Puderzucker verrühren. Sie soll noch flüssig sein, da sie in den Teig einzieht. Topping 2 – Frosting: Weiche Butter mit dem Handmixer cremig schlagen, dann Puderzucker unterrühren, zum Schluss Frischkäse und Vanillemark sowie Limettenzesten beimengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffins eine Haube setzen. Mit Erdbeeren oder gehackten Pistazien verzieren.

Kurz nach dem Backen mit einem Zahnstocher ca. 6-8 Löcher in die noch warmen Muffins stechen und mit der Glasur tränken. Soll das Frosting aufgetragen werden, Muffins ca. 45 min. vor dem Auftragen abkühlen lassen.

---

Hirschrücken mit Sauerkirschsoße und Thymianknödeln

Birnen-Walnuss-Muffins mit Mohn