

BERBERITZEN-MUFFINS

Zutaten (ergibt 12 Muffins)

- Weiche Butter für die Förmchen
- Mehl für die Förmchen
- 175 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 unbehandelte Limette Saft und Abrieb
- 175 g Mehl
- 40 g gemahlene Mandelkerne
- ½ TL Backpulver
- 50 g Berberitzen, getrocknet

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Muffin-Förmchen ausbuttern und bemehlen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier mit dem Limettensaft und -abrieb verquirlen und zusammen mit dem Mehl, den Mandeln und dem Backpulver unter die Buttercreme mengen. Gut verrühren und die Berberitzen unterziehen. Den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aus den Förmchen nehmen und servieren.

LaCucina

