

## „April“

### Limetten-Muffins

Backofen 225°C, Heissluft 200°C  
Ca. 12 Stück

100 g Margarine

2 Eier

135 g Zucker (1½ dl)

1 TL Vanillin-Zucker

2 dl Milch

240 g Weissmehl (4 dl)

2 TL Backpulver

3 Limetten

150 g Weisse Schokolade



Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen (Man kann statt Margarine auch Rama Culinesse verwenden).

Ei und Zucker schaumig rühren.

Margarine und Milch dazugeben und das Mehl gemischt mit Vanillin-Zucker und Backpulver einrühren.

Die Schale der Limetten abreiben und zusammen mit dem Saft von zwei Limetten in den Muffins-Teig mischen.

Danach die Weisse Schokolade fein hacken und in die Mischung einrühren. Jedes Backförmchen zu ¾ füllen.

Die Muffins ca. 10 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

#### Limette frosting:

60 g Margarine

275 g Puderzucker (5 dl)

1 TL Vanillin-Zucker

1 EL frisch gepresster Limettensaft

100 g Philadelphia-Käse

Eventuell ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe

Die Ingredienzen mischen  
Kühlschrank ruhen lassen.



und eine halbe Stunde im

Die Glasur auf die Muffins  
dekoriieren.

spritzen und nach Wunsch

Copyright 2016



KIA-MIA