

Zitronen-Pistazien-Muffins mit Joghurt-Frosting

Arbeitszeit: 20 Minuten
Backzeit: 18-20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	10 g
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	299 kcal / 1.253 kJ

Zutaten für 14 Stück

Teig:

300 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
1 TL Natron
2 Eier (Größe M)
70 g Butaris Butterschmalz
2 unbehandelte Bio-Zitronen
250 ml Vollmilch
50 ml Zitronensaft
55 Pistazien

Frosting:

1 unbehandelte Bio-Zitrone
250 g Puderzucker
70 g Joghurt (10% Fettanteil)
25 Pistazien

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für die Zitronen-Pistazien-Muffins die Papierförmchen in ein Muffinblech setzen. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2/5

Für den Teig Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Natron mit einem Schneebesen vermengen. In einer zweiten Schüssel zuerst die Eier mit einem Schneebesen gut verrühren. Butterschmalz schmelzen. Zitronen waschen und Schale abreiben. Milch, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Butterschmalz zu den Eiern geben und glatt rühren.



Schritt 3/5

Mehlmischung zu den flüssigen Zutaten geben und mit einem Teigschaber unterrühren bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind. Der Teig darf ruhig noch klumpig sein. Pistazien in einer Pfanne rösten und hacken. Pistazien unter den Teig heben und den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.

Schritt 4/5

Die Muffins für ca. 18-20 Minuten backen. Danach aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Schritt 5/5

Für das Frosting die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Puderzucker, Zitronenabrieb und Joghurt mit einem Schneebesen glatt rühren. Pistazien in einer Pfanne anrösten und hacken. Mit einem Teelöffel das Topping auf die kalten Zitronen-Pistazien-Muffins verteilen, mit Pistazien bestreuen und den Guss leicht fest werden lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by von_januar_bis_dezember) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.