

## Zitronen-Muffins mit Meringue (12 Stück)

### Zutaten Meringuemasse

3 Eiweiss  
140g Zucker  
30g Mandeln, geschält, gehackt

### Zutaten Teig

1 Bio-Zitrone, Saft und Schale  
2 Eier\*  
1 EL Wasser, heiss  
125g Zucker  
100g Gützimehl\*  
25g Paidol\*  
1 TL Backpulver\*  
125g Butter, flüssig

### Zubereitung

Die Zitrone heiss waschen und abtrocknen. Die Schale reiben, den Saft auspressen und beiseite stellen.

Für die Meringuemasse das Eiweiss mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu schnittfestem Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker und 1 Teelöffel Zitronensaft darunter schlagen. Die Meringuemasse kalt stellen.

Für den Teig Eier und Wasser mit dem Handrührgerät 1 Minute schaumig schlagen. Den übrigen Zitronensaft sowie die Zitronenschale begeben. Das Mehl mit Paidol und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf die Eiercreme sieben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Die flüssige Butter vorsichtig unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben und glatt streichen. Die kalt gestellte Meringuemasse mit einem Löffel darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Die Törtli im unteren Ofendrittel ca. 25 Minuten im 170-180° (150-160° Heissluft) vorgeheizten Ofen backen, anschliessend vorsichtig aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

Quelle: Dr. Oetker, Klein und Fein



## Muffins süss und pikant

Als Apéro, Zwischendurch oder zum Dessert. Für die Gartenparty oder als Mitbringsel. Was gibt es praktischeres als Muffins. Bereits portioniert und in einer hübschen Verpackung bereit zum Reinbeissen. Neben der süssen Variante haben wir noch ein Grundrezept für pikante Muffins. Mit etwas Fantasie lassen diese sich mit allem ergänzen was der Garten oder der Vorrat hergibt. Viel Spass beim Ausprobieren!



Dorf 20  
3418 Rüegsbach  
Tel 034 461 14 11  
[www.muehle-kleeb.ch](http://www.muehle-kleeb.ch)

## Grundrezept pikante Muffins (12 Stück)

### Zutaten

350g Gützimehl\*  
1 P. Backpulver\*  
2 Eier\*  
6 EL Öl  
2,5 dl Milch  
½ TL Salz\*  
¼ TL Zucker

### Zubereitung

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten nacheinander beifügen und rasch zu einem glatten Teig verrühren.  
2/3 in das vorbereitete Muffinblech füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° während ca. 25 Minuten backen.

### Variationen

- 2 Bund gehackte Kräuter
- 150g Salami-, Schinken- oder Speckwürfeli
- 150g Käse
- 100g gekochter Schinken und 150g Ananasstückli (Dose)
- je 3 EL Sonnenblumen-, Kürbiskerne und/oder Sesam gehackt
- 200g Lachs geräuchert und 1 Schalotte gewürfelt mit etwas Dill gehackt
- 150g Maiskörner (Dose), ½ Paprika gewürfelt
- 80g Maiskörner (Dose), ½ Peperoni grün, 80g rote Bohnen (Dose)
- 100g getrocknete Tomaten, 100g, schwarze Oliven, ½ Bund Basilikum gehackt
- Pizza-Muffins: Küchlein nur mit Tomatenscheiben, Basilikum belegen und 10 Minuten vor Backende mit Mozzarella überbacken
- ....und, und, und.....!!

**Übrigens:** Die pikanten Muffins schmecken frisch am besten, können aber im luftdichten Gefrierbeutel eingefroren werden. Nach dem Auftauen nochmals 5-10 Minuten bei 180° aufbacken, dann nur noch warm geniessen.

Quelle: Frag Mutti

## Johannisbeer-Rahm-Muffins (12 Stück)

### Zutaten Teig

150g Johannisbeeren, frisch oder tiefgekühlt  
125g Butter  
125g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker\*  
1 Prise Salz\*  
2 Eier\*  
175g Gützimehl\*  
1 P. Pudding Crème Vanille\*  
1 EL Paidol\*  
1 TL Backpulver\*

### Zutaten Guss

1 Ei\*  
2 EL Zucker  
100g Crème fraîche  
1 EL Paidol\*  
1 P. Bourbon-Vanille  
2 EL Mandelblättchen für den Belag

### Zubereitung

Die frischen Johannisbeeren ohne Stiel abspülen, gut abtropfen lassen (tiefgekühlte Johannisbeeren nicht auftauen!)

Für den Teig Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hineinstreuen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Pudding-Pulver, Paidol und Backpulver sieben und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben, so dass die Förmchen zur Hälfte gefüllt sind und glatt streichen.

Für den Guss das Ei mit Zucker, Crème fraîche, Paidol und Bourbon-Vanille gut verrühren.

Für den Belag die Johannisbeeren auf die Förmchen verteilen. Den Guss darauf geben und mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen die Muffins im unteren Ofendrittel bei 170-180° (Heissluft 150-160°) backen, aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

Quelle: Dr. Oetker, Klein und Fein