Fruchtige Minikuchen mit Zitrone und Himbeeren

48 Stück, 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten

Teig:

1 Zitrone
120g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild mit 3,8% Fett
100g neutrales Öl
150g Zucker
2 Eier
200g Mehl
½ Packung Backpulver
150g gefrorene Himbeeren

Glasur und Topping:

100g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
250g frische Himbeeren

Teilen

So geht's

So geht's

1. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

2. Zitronenschale und -saft zusammen mit dem ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild mit 3,8% Fett, Öl, Zucker und den Eiern in einer Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

3. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

4. Die Mulden eines Mini-Muffinbleches gut einfetten und jede Mulde zu etwa 2/3 mit Teig befüllen. Jeweils eine Himbeere hineindrücken.

5. (Rezept reicht für zwei Bleche.)

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft 10 Minuten backen.

7. Die Mini-Muffins kurz etwas abkühlen lassen und dann mit einer drehenden Bewegung vorsichtig herausnehmen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

8. Für die Glasur die Hälfte des Puderzuckers mit Zitronensaft glattrühren. Die Glasur sollte eher flüssig sein. Für die rote Glasur etwa 10 Himbeeren durch ein Sieb streichen und den so entstanden Saft mit dem restlichen Puderzucker glattrühren. Ggf. noch etwas Zitronensaft oder Wasser hinzufügen.

9. Die Mini-Muffins Kopfüber durch die Glasur ziehen und dann verkehrtherum auf dem Gitter abtropfen lassen. Mit frischen Himbeeren dekorieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?