

Rüeblimuffins (für 2 Personen, also 6 Stück)



Zutaten:

25 g Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Bio-Zitrone, wenig
abgeriebene Schale
1 Ei, verklopft
1/2 dl Milch
100 g Rüebli
75 g geschälte, gemahlene
Mandeln
50 g Mehl
2 TL Backpulver
60 g Puderzucker
ca. 1 EL Zitronensaft
6 Marzipanrübli (ca. 50 g)

Zubereitung:

Butter weich rühren. Zucker, Salz, Zitronenschale und Ei darunter-rühren, bis die Masse heller ist. Milch darunter-rühren. Rüebli an der Bircherraffel dazureiben, mischen. Mandeln, Mehl und Backpulver darunter-mischen.

Teig in 6 mit Papierförmchen ausgelegte Vertiefungen des Muffins-bleches geben, Blech auf Gitter stellen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf Gitter aus-kühlen.

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Auf den Muffins verteilen, mit Messer oder Spachtel glatt streichen. Mit den Marzipanrübli verzieren, solange die Glasur noch feucht ist, trocken lassen.