

Erlebnisfrühstück der Tiersteinschule

Rezept: Rüblimuffins

5 Eigelb	mit
200 g Zucker	
4 EL Zitronensaft	schaumig rühren,
250 g gemahlene Mandeln	
250 g feingeriebene Möhren	nacheinander dazugeben,
80 g Mehl	mit
3 TL Backpulver	mischen und hinzugeben,
5 Eiweiß	mit
1 Prise Salz	steif schlagen und unterheben,
24 Muffinsförmchen	mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, 175°C, 30 Min. backen

Zuckerguss

100 g Puderzucker	und
4 EL Zitronensaft	verrühren

über die noch heißen Muffins darüber gießen