



Caipirinha-Muffins

Autor des Rezepts: Kathrin



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

300 gr Mehl

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1 Ei

-

300 gr Naturjoghurt

-

150 gr brauner Zucker

-

100 ml Sonnenblumenöl

-

2+1/2 Limetten

-



50 ml Zuckerrohrschnaps (Cachaca)

-

1/2 Limette

-

50 gr weiße Schokolade

-

1 EL Zuckerrohrschnaps

Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze; bei Umluft: 180°C) vorheizen
2. Mehl, Backpulver und Natron mischen
3. Ei mit Joghurt, Zucker und Sonnenblumenöl verquirlen
4. 2+1/2 Limetten heiß waschen, Schale abreiben, auspressen und mit Schnaps (oder weißer Rum) mischen
5. Mehlmischung zugeben
6. Die Muffins in einem gefetteten oder mit Papierbackförmchen ausgelegten Backblech etwa 25 Minuten backen
7. Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen
8. Saft der halben Limette und den Schnaps unterrühren und die noch warmen Muffins damit bestreichen; mit Limettenstreifen garnieren

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	