

## Zitronenmuffins

(für ca. 16 – 18 Muffins)



Benötigt werden:

Ca. 18 Muffinpapierbackförmchen

2 Muffinformen

1 Küchenmaschine oder Handrührgerät

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

4 Eier

125 g Mehl

125 g Stärkemehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Geriebene Zitronenschale und Saft von ½ Zitrone

Puderzucker

Butter oder Margarine mit Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einer Schaummasse rühren. Eier nach und nach zugeben. Geriebene Zitronenschale und Saft ebenfalls dazu geben. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und zügig unter die Schaummasse heben. Ca. 1 ½ Esslöffel Teig jeweils in ein Muffinschälchen geben.

Bei ca. 180°C ca. 15 – 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

## **Erdbeerkuchen**

1 Obstkuchenboden

ca. 300g Erdbeeren

1 roter Tortenguss (ev. mit

Erdbeergeschmack)

(Etwas Zucker und Wasser je nach

Anleitung des Tortengusses.)

ev. 1 Becher Sahne



Rezept für einen Obstkuchenboden zum Selberbacken.

2 Eier

2 Essl. Wasser

80 g Zucker

½ Essl.

Vanillezucker

40 g Mehl

40 g Stärkemehl

½ Teel.

Backpulver

Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Wasser steifschlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillezucker in die Eiweißmasse rieseln lassen und 2 Minuten auf höchster Stufe schlagen bis der Zucker gelöst ist. Kurz das Eigelb unterziehen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und diese Mischung kurz in die Eiermasse unterheben. Den Teig in eine gut gefettete und bemehlte Obstkuchenform, Springform oder Herzform füllen und bei ca. 180°C 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und die Früchte halbieren. Dekorativ auf den erkalteten Obstboden legen. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf den Erdbeeren von der Mitte aus verteilen. In den Kühlschrank stellen bis zum Verzehr. Wer mag, kann noch geschlagene Sahne dazu reichen.

Tipp: Wer den Boden selbst in einer Springform oder Herzform bäckt, kann nach dem Auslösen den gereinigten Backformrand um den Boden legen und nach dem Belegen mit den Erdbeeren den Tortenguss darin verteilen. Dabei fließt der Tortenguss nicht über den Kuchenrand.