



Mohn-Limetten-Muffins

Kleine Mohnkuchen mit Limetten abgerundet

Zutaten:

Teig für 12 Muffins:

180ml Sonnenblumenöl

200g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

ein halber Teelöffel Salz

250g Zucker

1 Ei

1 Eiweiß

160ml Milch

1 Eßlöffel Limettensaft

1 Eßlöffel abgeriebene Limettenschale

2 Teelöffel Mohn

Zum Bestreuen:

2 Teelöffel abgeriebene Limettenschale

1 bis 2 Teelöffel Mohn

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Ei, Eiweiß, Öl und Milch in einer zweiten Schüssel verrühren. Limettensaft, Limettenschale unterrühren.

Flüssige Mischung mit dem Mohn grob unter die Mehlmischung unterarbeiten. Teig nur solange rühren bis alle Teile der Mehlmischung feucht und der Teig noch etwas klumpig ist.

Muffinblech mit 12 Papierförmchen auskleiden und den Teig gleichmäßig auf die Förmchen aufteilen. Jeden Muffin mit etwas Limettenschale und Mohn bestreuen.

Muffins im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) für 25 Minuten backen. Die Muffins warm servieren oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.