

Zitronige Spinnen-Muffins

Diese fluffig-lockeren Muffins begeistern mit ihrem wunderbar frischen Zitronengeschmack und einer herrlich zarten, flaumigen Textur. Der saftige Rührteig ist im Handumdrehen zubereitet und sorgt mit seiner feinen Zitronennote für ein besonders fruchtiges Geschmackserlebnis. Schaurig-schön als kleine Spinnen dekoriert, sind die Muffins ein süßer Hingucker auf jeder Halloween-Tafel und ein köstlicher Genuss für Groß und Klein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 24 Stück

Für den Teig:

1 Bio-Zitrone

200g Butter (ggf. laktosefrei), weich

200g Zucker

1 Prise Salz

6 Eier

300g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Flohsamenschalenpulver

2 TL Backpulver

100ml Milch (ggf. laktosefrei)

Für die Deko:

125g Puderzucker

etwa 2 EL Zitronensaft

etwas grüne Lebensmittelfarbe

24 Toffifée

24 paar Zuckeraugen

etwas Zartbitterkuvertüre

1. Die ganze Zitrone 5 Minuten in heißem Wasser kochen. Anschließend in kleine Stücke schneiden, die Kerne entfernen und die Zitronenstücke samt Fruchtfleisch und Schale fein pürieren.

2. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und alles zu einer dickcremigen, schaumigen Masse aufschlagen.

3. Mehl, Flohsamenschalenpulver und Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit dem Zitronenpüree und der Milch unter die Schaummasse rühren.

4. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Teig in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 20–25 Minuten backen. Anschließend die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

5. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren und die ausgekühlten Muffins damit bestreichen. Nach Belieben etwas grüne Lebensmittelfarbe unter den Zuckerguss mischen.

6. Auf jeden Muffin ein Toffifée und zwei Zuckeraugen setzen, solange der Zuckerguss noch weich ist. Die Kuvertüre schmelzen und damit Spinnenbeine rund um die Toffifées auf die Muffins zeichnen. Hierzu die geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel einfüllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Anschließend die Dekoration fest werden lassen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Einen pflanzlichen Milchersatz anstatt Milch verwenden. Toffifées durch beispielsweise milchfreie Schokokugeln ersetzen.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de

