

g'sunde Topfenmuffins

Ihr braucht dazu:

- 250g Topfen
- 30g Eiweißpulver Vanillegeschmack
- 2 Eier
- 2 EL Xylit (Zuckerersatz)
- 1 TL Backpulver
- ½ Bio Zitrone (Saft + Abrieb der Schale)
- 2 TL Vanilleextrakt selbstgemacht*)
- 1 Prise Salz

Heidelbeeren, Pfirsichstücken, Apfelstückchen...



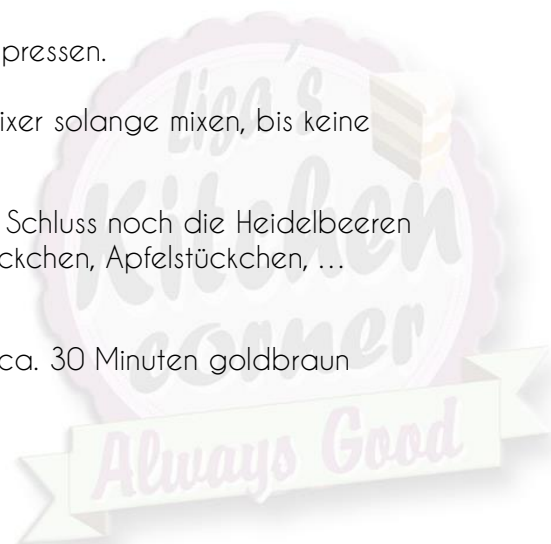
Und so geht's:

Die Schale einer ½ Bio Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer solange mixen, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind.

Die Masse in ausgefettete Muffin Förmchen füllen und zum Schluss noch die Heidelbeeren dazu geben. Ihr könnt auch statt Heidelbeeren, Pfirsichstückchen, Apfelstückchen, ... nehmen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen.



*) selbstgemachtes Vanilleextrakt:

Das Rezept zum Drucken findet Ihr auf meiner Homepage www.lisaskitchencorner.com unter Rezeptsammlung – „Basics“