



## Caipirinha-Muffins

### Zutaten

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 0,5 TL Natron
- 1 Ei(er)
- 300 g Naturjoghurt, 1,5% Fett
- 150 g brauner Zucker
- 100 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 Limette(n), unbehandelt
- 60 ml Zuckerrohrschnaps
- 50 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Mehl mit Backpulver und Natron mischen.
3. In einer zweiten Schüssel Ei mit Joghurt, Zucker und THOMY Reines Sonnenblumenöl verrühren.
4. 2 1/2 Limetten heiß waschen, die Schale abreiben und auspressen. Saft und Schale mit 50 ml Zuckerrohrschnaps mischen. Mehlmischung zugeben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Den Teig in 12 gefettete Muffinförmchen oder 12 Papierförmchen füllen. Im Backofen ca. 25 Min. backen.
5. 1/2 Limette auspressen. Von der Schale dünne Streifen abnehmen. NESTLÉ Die Weisse Schokolade in Stücke schneiden und im heißen Wasserbad schmelzen. Limettensaft und 1 EL Zuckerrohrschnaps unterrühren und die noch warmen Muffins damit bestreichen. Mit den Limettenstreifen garnieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	264 kcal
Fett	10 g
Protein	4 g

🕒 40 Minuten

⊕ 12 Stück