



LEMON CURD MUFFINS

Für 12 Muffins:

Für die Muffins:

200 g Dinkelmehl, Type 1050
(alternativ: meine glutenfreie Mehlmischung*, siehe unten)
60 g gemahlene Mandeln
2 TL Weinstein-Backpulver
1/2 TL Salz
abgeriebene Schale von
1 Bio-Zitrone
3 EL frisch gepresster Zitronensaft
plus 3 EL für den Guss
100 ml Ahornsirup, Grad A oder C
plus 3 EL für den Guss
80 g Kokosöl, geschmolzen
200 g Apfelmark

**für die glutenfreie Version
zusätzlich entweder 1 Ei hinzufügen
ODER 3/4 EL gemahlene Chiasamen
in 3 EL Wasser auflösen und 5
Minuten quellen lassen. Dann dem
Teig hinzufügen.*

Für das Lemon Curd:

120 g helles Mandelmus
(alternativ: Cashewmus)
25 g natives Kokosöl, geschmolzen
400 ml heißes Wasser
120 ml Ahornsirup, Grad A oder C
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
100 ml frisch gepresster
Zitronensaft
1/2 TL gemahlene Kurkuma
30 g Maisstärke

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Muffins glatt vermischen.

Eine Muffinform mit Kokosöl ausfetten oder mit Papierförmchen auskleiden.

Den Teig auf die 12 Mulden gleichmäßig aufteilen. Auf der mittleren Stufe 20–25 Minuten backen. Am Ende der Backzeit sollte ein in den Teig gepiekter Zahnstocher sauber wieder heraus kommen. Sind die Muffins am Ende der Backzeit auf der Oberfläche noch nicht ausreichend gebräunt, ca. 3 Minuten bei Oberhitze und Umluft backen.

Den Guss aus 3 EL Zitronensaft und 3 EL Ahornsirup vermischen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und direkt damit bestreichen. Die Muffins 20 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Lemon Curd zubereiten. Dafür alle Zutaten im Standmixer glatt vermischen und in einem Topf unter Rühren zum Köcheln bringen. Hitze reduzieren und weitere 1–2 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen. Vollständig abkühlen lassen. Dann noch mal mit dem Schneebesen gut durchrühren.

Glutenfreie Mehlmischung (davon 200 g abwiegen und statt des Dinkelmehls benutzen):

150 g Vollkornreismehl
100 g Buchweizenmehl
100 g Maismehl
150 g Kartoffelstärke
50 g Maisstärke

Alle Zutaten mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine sorgfältig miteinander vermischen.