

Rüebli-Muffins

Zutaten

Für 2 Personen

25 g	Butter
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
1	Ei, verknüpft
1/2 dl	Milch
100 g	Rüebli
75 g	geschälte, gemahlene Mandeln
50 g	Mehl
2 TL	Backpulver
60 g	Puderzucker
ca. 1 EL	Zitronensaft
6	Marzipanrüebli (ca. 50 g)



1

Butter weich rühren. Zucker, Salz, Zitronenschale und Ei darunterrühren, bis die Masse heller ist. Milch darunterrühren. Rüebli an der Bircherraffel dazureiben, mischen. Mandeln, Mehl und Backpulver daruntermischen.



2

Teig in 6 mit Papierförmchen ausgelegte Vertiefungen des Muffinsbleches geben, Blech auf Gitter stellen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf Gitter auskühlen.



3

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Auf den Muffins verteilen, mit Messer oder Spachtel glatt streichen. Mit den Marzipanrüebli verzieren, solange die Glasur noch feucht ist, trocknen lassen.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Energiewert/Person

ca. 1138 kJ/272 kcal

Mein Einkauf

- ☐ 1 Bio-Zitrone
- ☐ 100 g Rüebli
- ☐ 75 g gemahlene, geschälte Mandeln
- ☐ 6 Marzipanrüebli (ca. 50 g)

Im Vorrat

- ☐ Butter
- ☐ Zucker
- ☐ Salz
- ☐ Ei
- ☐ Milch
- ☐ Mehl
- ☐ Backpulver
- ☐ Puderzucker

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop Februar-Rezept 2012, Dessert B