

Zitronen-Biskuit-Muffins

Für den Teig:

4 Eier	
3 – 4 Essl. Heißes Wasser	auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
125 g Zucker	
1 Pck. Vanille-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
125 g Kartoffelmehl	
1 TL Backpulver	mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest Mehl auf dieselbe Weise unterarbeiten. Den Teig in Muffin-Formen einfüllen
Strom	175°
Backzeit	10 – 15 Minuten

Für die Füllung:

2 gestrichene TL Gelatine gemahlen, weiß mit	
2 EL kaltem Wasser	in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen,
abgeriebene Schale einer halben Zitrone	mit der gequollenen Gelatine und etwas Zucker erwärmen bis alles gelöst ist
5 EL Zitronensaft hinzufügen	
400 ml Schlagsahne	fast steif schlagen, die Gelatinelösung unter Schlagen nach und nach hinzufügen, die Sahne völlig steif schlagen.
100 g Puderzucker	unterrühren
	Wenn die Sahne-Zitronen-Mischung steif genug, Tupfer auf die Muffins spritzen. Mit Zitrone garnieren

Alternativ:

1 halbes Päckchen Götterspeise Zitrone mit	
250 ml Wasser und Zucker	nach Packungsangabe erwärmen bis alles aufgelöst ist (nicht kochen)
400 ml Sahne	
etwas Puderzucker	Wenn die Götterspeise zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und Tuffs auf die Muffins spritzen. Mit Zitrone garnieren.