



ZOODLES

MUFFINS MIT LIMETTENGLASUR

Super saftig und mit einer Extraportion Vitamine: Zoodles Muffins mit Limettenglasur für echte Naschkatzen.

ZEITSCHÄTZUNG

45 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 10 Muffins:

- 1 Packung Simply Good Zucchini Zoodles
- 190 g gemahlene Mandeln oder Mandelmehl
- 3/4 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 52 g Kokosöl
- 2 EL Limettensaft
- 2 TL Honig
- 3 Eier
- 2 EL Mandelmus
- 100 g Staubzucker
- Saft von 2 Limetten
- Gehackte Pistazien

SO GELINGT'S DIR

1

Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Muffinförmchen vorbereiten. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Zimt und Salz in einer Rührschüssel vermengen.

3

Zoodles in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben.

5

Für 20 - 25 Minuten backen. Für die Glasur, Limettensaft und Zucker vermengen und die ausgekühlten Muffins damit bestreichen.

2

Vanilleextrakt, Kokosöl, Limettensaft, Eier, Honig und Mandelmus unterrühren.

4

Muffinförmchen zu 3/4 mit Teig füllen.

6

Mit gehackten Pistazien dekorieren und genießen!