



## Zitronenmuffins

### Zutaten:

2 Eier  
100 g Joghurt  
ca 80 g Erythrit  
100 g gemahlene Mandeln  
50 g Mandelmehl  
1/2 TL Backpulver  
1 Zitrone (Saft und Abrieb)

### Zubereitung:

Eier mit Erythrit hellcremig aufschlagen.  
Saft aus der Zitrone auspressen und Schale abreiben. Beides zum Ei geben und durchmischen.  
Dann die trockenen Zutaten dazu geben und nochmal mit dem Mixer verrühren.  
Die Masse in Muffinförchen aufteilen.  
Zum Verzieren kannst du zwei dünne Scheiben einer Zitrone abschneiden, vierteln und die Viertel auf den Teig legen.  
Muffins im Ofen bei 160 Grad ca 15-20 Minuten backen.

