



Backen mit Francesca D'emanuele aus Achenmühle

Beitrag

Francesca D'emanuele aus Achenmühle ([Pizzeria-il-castagno](https://www.pizzeria-il-castagno.de/)) ist leidenschaftliche Konditorin. Sie stellt uns heute ein neues Rezept vor: "Biskuit-Muffins mit einer leckeren Zitronencreme", super luftig.

Für die Zubereitung hat Francesca einen kleinen Film erstellt:

Biskuit-Muffins



Mit dem Laden des Videos akzeptieren Sie die Datenschutzerklärung von YouTube.

[Mehr erfahren](#)

[Video laden](#)

YouTube immer entsperren

Zutaten

Biskuit-Muffins mit einer lecheren Zitronencreme

Für die Biskuits:

- 125 g Eiweiß
- 4 Eigelb
- 80 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- etwas Salz
- Vanille-Extrakt

Bei 200°C für 12 Minuten im Ofen backen

Für die Creme:

- Saft von 4 Zitronen
- 100 g Puderzucker
- 40 g Speisestärke
- etwas Vanille-Extrakt
- 40 g Butter



Francesca D'emanuele

(Datenschutzhinweis: Obiges Video stammt von Youtube. Sie können die Einbettung solcher Inhalte auf unserer Datenschutzseite blockieren.)



Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. Achenmühle
2. Backen
3. Francesca Demanuele
4. Rezept