



Zitronenmuffins

Description

12 Muffinförmchen
1. Schritt

150 g Butter
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
2 Zitronen
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

default watermark

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Beides zur Butter-Zuckermischung geben und verrühren. Salz mit Mehl und Backpulver mischen und zum Teig geben und unterrühren.

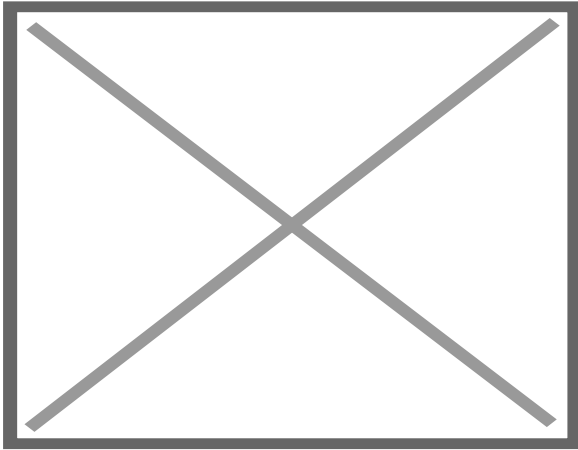
2. Schritt

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln den Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.

3. Schritt

3 EL Zitronensaft
100 g Puderzucker
etwas Zitronenabrieb zur Deko (optional)

Für den Guss Zitronensaft in eine Schüssel geben und Puderzucker hinzugeben. Gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Falls die Masse zu dick- oder zu dünnflüssig ist, einfach noch etwas mehr Zitronensaft oder Puderzucker hinzugeben. Guss mit einem Teelöffel auf den Muffins verteilen und fest werden lassen



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 28, 2020

Author

jeanny

default watermark