

Zitronenmuffins

Zutaten

Für den Teig

150 g Butter
150 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 Bio-Zitrone
150 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver

Für den Guss

ca. 150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Backofen auf ca. 180° Heißluft vorheizen.
2. Butter sehr schaumig rühren.
3. Zucker, Vanillinzucker und Salz nach und nach einrühren bis eine helle Masse entsteht.
4. Eier einzeln aufschlagen, in die Masse geben und verrühren.
5. Die abgeriebene Zitronenschale und zwei EL Zitronensaft einrühren.
6. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver langsam unter Rühren hinzugeben.
7. Den Teig portionsweise in Muffin-Förmchen geben.
8. Im aufgeheizten Backofen knapp 20 Minuten backen. Die Muffins sollten nicht zu dunkel werden. Bitte mit Stäbchenprobe probieren.
9. Den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren und auf die erkalteten Muffins geben.

Mit Normal-Muffin-Form-Größe ergibt der Teig ca. 10 Stück. Ich hatte kleinere Förmchen und erhielt 15 Muffins.

Wenn du ein Muffin-Blech benutzt: bitte unbedingt zusätzlich Papierförmchen benutzen. Ich habe kleine Silikonförmchen, da kann man das Gebäck gut herauslösen und kann auf die Papiere verzichten.

Zum Beitrag: <http://leckerekekse.de/wordpress/zitronenmuffins/>



Kekse backen
Bücher lesen
und mehr