

Rezept für Zitronenmuffins

Für die 12 Muffins benötigt ihr folgende Zutaten:

1 unbehandelte Zitrone

280g Mehl

1/2 Vanilleschote (das Mark) oder 1Päckchen
Vanillezucker

1 1/2 Tl. Backpulver

1 Prise Salz

2 Ei

150 g Zucker (schmeckt auch lecker mit Kokosblütenzucker)

60 ml. neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

250g Naturjoghurt



Für den Zuckerguss:

125g Puderzucker

2-3 El. Zitronensaft

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinförmchen auf ein Backblech oder in eine Form setzen
- Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
- Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz und Zitronenschale verrühren.
- In einer separaten Schüssel das Ei mit Zucker, Öl, Joghurt und Zitronensaft verquirlen.
- Die Mehlmischung unterheben und den Teig in die Förmchen geben.
- Die Muffins in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen, bis die Muffins schön aufgegangen sind und goldbraun sind.
- Einige Minuten auskühlen lassen.
- Wer mag kann die Muffins mit einem Zitronenüberguss versehen.
- Den Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und auf die Muffins streichen