

REZEPT FÜR ZITRONENMUFFINS



ZITRONENMUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 55 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 175 g weiche Butter
- 175 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Zitronen
- 3 Eier (M)
- 225 g Mehl
- 1 geh. TL Backpulver
- Fett oder Papierförmchen für die Muffins
- 150 g SweetFamily Puderzucker



3361

ZUBEREITUNG

312

Kcal

Pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

41

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. Butter, Zucker und Salz dickcremig rühren. Zitronenschale zufügen. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Saft von 1 Zitrone kurz unterrühren.

2. Teig auf 12 gefettete oder mit Papierförmchen ausgekleidete Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

3. [Puderzucker](#) sieben und mit übrigem Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Oberfläche der Muffins damit bestreichen und trocknen lassen.