

Rezept für einfache saftige Zitronenmuffins:

Zutaten für ca. 12 Muffins

Für die Muffins:

- 175 g weiche Butter
- 175 Zucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Zitronensaft
- Abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 3 – 4 EL Milch
- 1 Prise Salz



Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Als ersten Schritt setzt du die Papier Muffin Förmchen in die Mulden der Muffin Form.

Den Backofen heizt du auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Jetzt bereitest du den Teig für deine Muffins zu. Die Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Eier gibst du dann einzeln dazu und rührst diese gut unter. Jetzt gibst du die Zitronenschale hinzu.

In einer extra Schüssel mischst du Mehl und Backpulver. Die Mehl-Backpulver-Mischung mischst du dann abwechselnd mit der Milch und dem Zitronensaft zur Ei-Butter-Masse.

Wenn der Teig dann fertig ist, gibst du ihn in die Förmchen und lässt deine Muffins für etwa 25 Minuten im Ofen backen. Anschließend nimmst du deine Muffins heraus und stichst noch in die warmen Muffins Löcher.

Wenn die Muffins dann abgekühlt sind, kannst du den Guss zubereiten.

Hierfür gibst du den Puderzucker und den Zitronensaft in eine Schüssel und rührst die zwei Zutaten so lange zusammen, bis eine Glatte Masse entsteht. Die Glatte Masse gibst du dann auf deine Muffins.

Und fertig sind deine saftigen Zitronenmuffins 😊

Guten Appetit wünscht dir Simson!