

Key - Lemon Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

260	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
		Schale und Saft von 2 Limonen (ersatzweise -- Zitronen- oder Orangensaft und Schale)
3		Eier
150	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Weiche Butter
200	Gramm	Creme fraiche

Anleitung:

Backofen auf 180C vorheizen. Mehl in Schüssel geben und mit Backpulver mischen. Eier in einer zweiten Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Von den Limonen die Schale abreiben, halbieren, auspressen. Zucker, Vanillezucker, Creme fraiche, Limonensaft und die abgeriebene Schale sowie die Butter mit den Eiern verrühren. Mehlmischung zur Eimasse geben und kurz unterrühren. Backen: 25-30 Min. Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen oder mit Zitronenglasur bestreichen.