

Zitronen - Jogurt - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
1		Unbehandelte Zitrone
250	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Priese Salz
1		Ei
150	Gramm	Zucker
60	ml	Neutrales Öl
150	Gramm	Jogurt natur
100	ml	Milch
		Für den Guss:
125	Gramm	Puderzucker
2-3	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten. Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Natron, Salz und Zitronenschale verrühren. in einer Rührschüssel das Ei mit Zucker, Öl, Jogurt, Milch und Zitronensaft verquirlen. Die Mehlmischung unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. Die Muffins in den Ofen geben, 20 bis 25 Minuten backen, bis die Muffins schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Den Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und auf die Muffins streichen.