

Zitronen - Mohn - Muffins 1

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier (Größe M)
80	ml	Speiseöl
250	ml	(1/4 l)Buttermilch
140	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Flasche	Zitronenaroma
375	Gramm	Weizenmehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Hausnatron
30	Gramm	Mohnsamen
250	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Zitronensaft; ca. Mohnsamen zum Bestreuen

Anleitung:

Eier, Öl, Buttermilch, Zucker, Vanille-Zucker und Aroma in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster Stufe rühren. Mehl, Backpulver und Hausnatron mischen, auf die Flüssigkeit sieben, Mohn aufstreuen und alles kurz glatt rühren. Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln in eine gefettete Muffin-Backform geben und sofort backen. Nach dem Backen die Muffins noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann erst lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Strom: Ober- Unterhitze etwa 180 °C vorgeheizt, Gas: Stufe 3 vorgeheizt Heißluft: etwa 160 °C vorgeheizt, Backzeit: etwa 25 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und über die erkalteten Muffins geben. Sofort Mohnsamen aufstreuen und den Guss fest werden lassen.