

Zitronen - Muffins 1 - 4

Zutaten für: 4 Rezepte

| | | Variante 1 |
|-----|-------|----------------|
| | | Zutaten: |
| 4 | | Eier |
| 125 | Gramm | Butter |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 1 | | Ei |
| 2 | Teel. | Zitronenschale |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 1 | Teel. | Backpulver |

Anleitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Eier trennen und Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl und Backpulver darunterrühren und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2:

Zutaten: 1 Zitrone 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 1 Esslöffel Mohnsamen 2 Teelöffel Zitronenschale 80 g Zucker 1 Ei 80 ml neutrales Öl 200 ml Buttermilch 100 g Joghurt
Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Zitrone auspressen. Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Mohn in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Ei, Öl, Buttermilch und Joghurt verrühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 3

Zutaten: 280 g Mehl 110 g Zucker 2 Teelöffel Backpulver 1/4 Teelöffel Salz 280 g Joghurt (3,5 % Fett) 1 Ei 60 ml Pflanzenöl 1 Päckchen Vanillezucker 1 Päckchen Citroback Für die Glasur: 60 g Puderzucker 1 Eßlöffel Zitronensaft
Zubereitung: Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut ausfetten. Mehl in eine Schüssel sieben und Zucker, Backpulver und Salz dazugeben und alles vermischen. Den Joghurt in eine andere Schüssel geben. Ei, Öl, Vanillezucker und Citroback hinzufügen und gründlich verrühren. Mehlmischung nach und nach dazugeben und das Ganze langsam zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Förmchen füllen und 20-25 Minuten goldbraun backen. Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft verrühren. Die abgekühlten Muffins damit bestreichen.

Variante 4

Zutaten: 125 g Butter 125 g Zucker 3 Eier 1/3 Fläschchen Zitronenaroma 200 g Mehl 50 g Speisestärke 1 Prise Salz 3 TL Backpulver ca. 3 EL Milch
Zubereitung: Butter schaumig rühren, Zucker und Eier abwechselnd zugeben. Zitronenaroma zufügen. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch in die Schaummasse einrühren. Den Teig gleichmäßig auf die eingefetteten Muffinförmchen verteilen und ca. 25 - 35 Minuten backen. Ober/ Unterhitze: 180 °C vorgeheizt, untere Einschubhöhe
Heißluft: 160 °C, mittlere Einschubhöhe und Gas: Stufe 2-3, untere Einschubhöhe
Tipp: Die ausgekühlten Muffins mit Zitronenglasur und

Zitronen - Muffins 1 - 4

(Fortsetzung)

gehackten Pistazien verzieren.