

Rezept

Mini-Zitronenmuffins

Ein Rezept von Mini-Zitronenmuffins, am 17.04.2024

Zutaten

1 kleine Bio-Zitrone	120 g Mehl
1/2 TL Backpulver	55 g Zucker
1 TL Vanillezucker	80 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
40 ml Rapsöl	1 Eigelb (M)
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 3 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Je zwei Papierförmchen ineinander setzen und auf einem Backblech verteilen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und 30 ml abmessen.
2. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Joghurt, Rapsöl, Eigelb, Zitronensaft und -schale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz glatt rühren. Die Mehlmischung dazugeben und alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mithilfe von zwei Teelöffeln auf die Förmchen verteilen.
3. Die Mini-Zitronenmuffins im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen, kurz auf dem Blech abkühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderrucker bestäuben.