

Rezept

Zitronen-Joghurt-Muffins

Ein Rezept von Zitronen-Joghurt-Muffins, am 18.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen	3 Eier
ca 200 g + 1 TL Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)	120 g Zucker
100 g Rapsöl	150 g fein gemahlene Hirse
1 1/2 TL glutenfreies Backpulver	50 g Puderzucker

Muffinform mit 12 Vertiefungen à 7,5 cm Ø; 12
Papierbackförmchen à 7,5 cm Ø

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. In die Vertiefungen der Form die Papierförmchen setzen. Zitronen heiß waschen und die Schale abreiben. Den Saft von 1 Zitrone auspressen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen und mit ca. 200 g Joghurt auf 350 g auffüllen. Zucker, Öl, 30 ml Zitronensaft und bis auf 2 TL auch die Zitronenschale mit einem Schneebesen unter die Eier-Joghurt-Mischung rühren.
3. Das Hirsemehl mit Backpulver mischen und mit einem Kochlöffel rasch unter die Joghurt-Ei-Masse rühren. Den Teig in die Papierförmchen füllen. Muffins im heißen Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, dann ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. 1 Hälfte der restlichen Zitrone auspressen. Aus Puderzucker, restlichem Joghurt und 2 TL Zitronensaft einen dickflüssigen Guss anrühren. Muffins damit bestreichen, mit der restlichen Zitronenschale garnieren.