

## Rezept

# Zitronen-Mohn-Muffins

Ein Rezept von Zitronen-Mohn-Muffins, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>225 g</b> Mehl	<b>25 g</b> gemahlener Mohn
<b>2</b> 1/2 TL Backpulver	1/2 TL Natron
<b>1</b> Ei	<b>125 g</b> Zucker
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>3 TL</b> abgeriebene Zitronenschale
<b>40 ml</b> Öl	<b>200 g</b> fettarmer Joghurt
<b>1</b> Zitrone	<b>2 EL</b> brauner Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 MUFFINSBLECH MIT 12 MULDEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. In jede Vertiefung 1 Papierbackförmchen geben. Mehl, Mohn, Backpulver und Natron vermischen.
2. Ei mit Zucker, Saft, Schale, Öl und Joghurt verrühren. Mehlmischung unterrühren. Teig in die Vertiefungen füllen. Zitrone waschen, in Scheiben schneiden, 1 Scheibe darauf legen, mit Zucker bestreuen. Im Backofen (Mitte) 20 Min. backen.