

Rezept

Zitronenmuffins

Ein Rezept von Zitronenmuffins, am 02.04.2023

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------|
| 1 unbehandelte Zitrone | 250 g Mehl |
| 2 TL Backpulver | 1 Ei |
| 150 g brauner Zucker | 100 ml neutrales Öl |
| 250 g Joghurt | 150 g Puderzucker |
| 2 EL Zitronensaft | 50 g weiße Kuvertüre |
| Fett oder 12 Papierförmchen für das Muffinsblech | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Muffinsblech fetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen.

2. Die Zitrone heiß waschen, trockenreiben. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen. Das Ei mit Zucker, Zitronensaft, Öl und Joghurt verrühren. Die Mehlmischung unterziehen.

3. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen und im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen. 5 Min. abkühlen lassen. Die Muffins aus der Form lösen, dicht nebeneinander auf ein Kuchengitter setzen.

4. Den Puderzucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Die noch warmen Muffins damit überziehen. Auskühlen lassen.

5. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, ein winziges Loch hineinstecken und feine Linien auf die Oberfläche der Muffins spritzen.