

Zitronenmuffins

von *salida*

Mengen für 10 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

2.0 Stück Zitronen	heiss waschen und trockenreiben. Schale fein abreiben und Zitrone auspressen
250 g Weissmehl	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
10 g Backpulver	
2.0 g Natron	
1.0 g Salz	Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Natron, Salz und Zitronenschale mischen
125 g Butter	weich
200 g Zucker	Butter und Zucker schaumig schlagen
250 g Nature Joghurt	
3.0 Stück Eier	Eier, Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Mehlmischung in die Buttermasse geben und verrühren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Backofen auf 180° vorheizen. Teig bis max. 3/4 in Muffinformen füllen. Ca. 25 Minuten backen. Nach Belieben mit einer Glasur verzieren.