

Zitronenmuffins

von salida

Mengen für 26 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

| | |
|------------------------------|--|
| 5.2 Stück Zitronen | heiss waschen und trockenreiben. Schale fein abreiben und Zitrone auspressen |
| 650 g Weissmehl | |
| 2.6 Stück Vanillezucker (8g) | |
| 26 g Backpulver | |
| 5.2 g Natron | |
| 2.6 g Salz | Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Natron, Salz und Zitronenschale mischen |
| 325 g Butter | weich |
| 520 g Zucker | Butter und Zucker schaumig schlagen |
| 650 g Nature Joghurt | |
| 7.8 Stück Eier | Eier, Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Mehlmischung in die Buttermasse geben und verrühren. |

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