Zitronenmuffins

Kategorien: Backen, Blechkuchen, Desserts, Fingerfood, Single, Snacks
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

175 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
2 unbehandelte Zitronen
325 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
5 EL Milch
6 EL Staubzucker
12 Papierförmchen

Zubereitung

Fett, 150 g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
Eier einzeln unterrühren.
1 Zitrone waschen, trocken reiben, Schale abreiben.
Zitrone halbieren, auspressen.
Geriebene Schale und Saft in die Fett-Ei-Masse rühren.
Mehl und Backpulver vermichen.
Abwechselnd mit Milch kurz unterrühren.

Die 12 Mulden einer Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen.
Jede Mulde zunächst mit 3/4 Teif füllen.
Im vorgeheiztem Backofen (E-HErd: 175°C, Umluft: 150°C, Gasherd: Stufe 2) 25-30 Minuten

backen.
Auskühlen lassen.

Inzwischen 1 Zitrone waschen, trocken reiben und halbieren.
Eine Hälfte in Spalten scheiden und in 2 EL Zucker wälzen.
Die andere Hälfte auspressen.
Staubzucker und Zitronensaft zu einem dünnen Guss verrühren.
Muffins damit überziehen.
Mit den gezuckerten Zitronenspalten verzieren.
Guss trocknen lassen.