

# 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 vermischen.

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.