REZEPT FÜR ZITRONENMUFFINS | SWEETFAMILY

ZITRONENMUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 55 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

175 g	weiche Butter
175 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Prise	Salz
abgeriebene Schale und	Saft von 2 Bio-Zitronen
3	Eier (M)
225 g	Mehl
1 geh. TL	Backpulver
Fett oder	Papierförmchen für die Muffins
150 g	SweetFamily Puderzucker

Zubereitung

312	4	41	14
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Teig zubereiten:

1. Butter, Zucker und Salz dickcremig rühren. Zitronenschale zufügen. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Saft von 1 Zitrone kurz unterrühren.

Backen:

2. Teig auf 12 gefettete oder mit Papierförmchen ausgekleidete Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus dem Blech lösen.

Muffins verzieren:

3. Puderzucker sieben und mit übrigem Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Oberfläche der Muffins damit bestreichen und trocknen lassen.