GESUNDES
MARKERSDORF-HAINDORF

Rezept von Sebastian Wenk
13 Jahre, Markersdorf

ZITRONENMUFFINS

ZUTATEN

Für die Muffins:
300 g Mehl
230 g Feinkristallzucker
4 Eier
200 ml Schlagobers
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
2 TL geriebene Zitronenschale

Für die Verzierung:
100 g Staubzucker
20 g Zitronensaft
Gummibären
Zuckerdekor

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Papierförmchen in eine Muffins-Form legen.
   TIPP: Falls keine Muffins-Form vorhanden ist, je zwei Papierförmchen ineinander auf ein Backblech legen.
2. Die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und Vanillezucker und Feinkristallzucker darüber streuen. Die Zutaten mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig schlagen.
3. Schlagobers, Mehl, Backpulver und die geriebene Zitronenschale zur Ei-Zucker-Masse hinzufügen. Alle Zutaten mixen, bis ein lockerer Teig entstanden ist.
4. Etwa 1,5 Esslöffel Muffins Teig in die vorbereiteten Papierförmchen verteilen. Ins vorgeheizte Backrohr schieben und 22 Minuten backen.
5. Die gebackenen Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Staubzucker durch ein feines Sieb in eine Schüssel sieben und den Zitronensaft darüber träufeln. Die Zutaten mit einem kleinen Schneebesen zu einer glatten Glasur rühren.
7. Die Muffins mit der Zuckerglasur bestreichen und sofort mit Gummibären und Zuckerdekor verzieren, da die Glasur rasch fest wird.

Gutes Gelingen!