

Zitronen-Ingwer-Muffins

Sauer macht lustig - und in diesem Fall ist das auch richtig lecker: Die Zitronen-Ingwer-Muffins sorgen nicht nur bei Muffin-Fans für gute Laune!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

380 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
120 g	Butter (weiche)
150 g	Zucker
2 Stk.	Eier
2 TL	Ingwer
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
250 ml	Buttermilch

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Ingwer-Muffins** den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen und unter anhaltendem Rühren nach und nach die Eier zugeben.
2. Ingwer schälen und fein reiben. Zitronenschale ebenfalls fein reiben. Ingwer, Zitronenschale und Buttermilch in die Eier-Zucker-Mischung geben und gründlich verrühren.
3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Mehl mit Backpulver, Salz und Natron vermischen. Unter den Teig heben und diesen in die Muffinförmchen füllen. Im Ofen ca. 18-20 Minuten backen.

4. Muffins aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf mischen und zu einem Sirup aufkochen lassen.
5. Mit einem Schaschlikspieß kleine Löcher in die Muffins pieksen. Den Sirup vom Herd nehmen und über die Muffins gießen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Für einen intensiveren Geschmack die Sirupmenge erhöhen und die Zitronen-Ingwer-Muffins im Abstand von mehreren Minuten mehrmals mit dem Sirup übergießen.