Mohn-Muffins mit Zitronenguss

Weltberühmte US amerikanische Kuchenklassiker: Nach diesem simplen Rezept gelingen leckere Mohn-Muffins mit Zitronenguss im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

280 g	Mehl
3 EL	Mohn
0.5 TL	Salz
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
100 g	Butter
160 g	Kristallzucker
2 Stk.	Eier
1 EL	Zitronenschalen
240 ml	Joghurt
1 TL	Vanillemark
60 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen, um mit der Zubereitung der **Mohn-Muffins mit Zitronenguss** fortzufahren. Eine große Schüssel parat stellen. Mehl mit Mohn, Salz sowie Backpulver vermengen. Natron hinzufügen.

2. Zimmerwarme Butter und Eier mit dem Kristallzucker in einer zweiten Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät verrühren. Joghurt und Vanillemark in diese Mischung

einarbeiten.

3. Die Schale einer unbehandelten Zitrone vorsichtig abreiben und diesen Abrieb in die Zuckermischung einrühren. Nach und nach Mehl-Mohn-Mischung hinzufügen und zu einem gleichmäßigen Teig vermengen.

4. Papierformen in ein Muffinblech setzen und jeweils zur Hälfte den Teig einfüllen. Muffins nun für 20 Minuten in den Ofen geben. Frisch gepressten Zitronensaft und Staubzucker in einer Schale vermengen und die Zitronenglasur im Anschluss auf den Muffins verstreichen.

Tipp

Die Glasur für die Mohn-Muffins mit Zitronenguss lässt sich mit Lebensmittfarbe anreichern. Mohn-Muffins alternativ mit einer Schokoladenglasur überziehen.