

Zitronen-Mohn-Muffins

Die einfachen Zitronen-Mohn-Muffins mit süßer Zitronenglasur sind eine vorzügliche kleine Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

	100 g	Feinkristallzucker
	2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
	60 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
	1 Stk.	Ei
	125 g	Mehl
	1 TL	Backpulver
	2 TL	Mohn (gemahlen)
	1 Prise	Salz
	60 ml	Milch
	1 EL	Zitronensaft
Nach Belieben		Staubzucker (für die Glasur)
		Zitronensaft (für die Glasur)

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Mohn-Muffins** den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papier-Förmchen belegen. Die Zitronenschale fein abreiben und mit Feinkristallzucker kräftig vermischen damit sich die Zitronenaromen mit dem Zucker vermengen. Jetzt die weiche Butter zugeben und einige Minuten cremig mixen. Danach das Ei zugeben und verrühren.
2. Das Mehl mit gemahlenen [Mohn](#), Backpulver und Salz vermischen. Zusammen mit der Milch und Zitronensaft zur Masse geben und zu einer Teig-Masse verarbeiten. Den Teig mit einem Esslöffel in die vorbereitete Muffinform füllen. Auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben

und 6 Minuten backen. Die Hitze auf 175 °C reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

3. Die Zitronen-Mohn-Muffins vom Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit einer zähflüssigen Glasur aus Staubzucker und Zitronensaft glasieren.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins



[hier bestellen](#)



Tipp