

Zitronen-Muffins

Die Zitronen-Muffins sind mit dem Guss besonders schmackhaft. Das schnelle Rezept ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

175 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
300 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Packung	Backpulver
1 EL	Zitronenabrieb
Nach Belieben	Zitronenabrieb
1 Stk.	Muffinform

für den Guss

150 g	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Muffins** ein Muffin-Backblech mit Backförmchen belegen und das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter mit Zucker und Salz mit einem Handmixer cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, Mehl mit Backpulver und Zitronenabrieb vermischen und dazu mengen. Zitronensaft und Milch unterrühren.
3. Die Muffin Formen zu etwa 3/4 mit dem Teig füllen und im Backofen zirka 25 Minuten backen.

Danach auskühlen lassen.

4. Den Staubzucker mit Zitronensaft zu einem zähen, dickflüssigen Zitronen Guss verrühren.
Die Muffins damit bestreichen und je nach Belieben noch mit etwas Zitronenabrieb garnieren.

Tipp