



## Zitronenmuffins Rezept.



 Arbeitszeit: 20

 Koch- & Backzeit: 20

 Portionen: 12

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 175g Weizenmehl 405
- alternativ 175g Dinkelmehl 405
- 175g Butter
- 175g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 gehäuften TL Backpulver
- geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- 150g Puderzucker
- Zitronensaft

### Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Zitronenschalen miteinander vermischen und unter die schaumig geschlagene Masse heben. Den Teig in die Muffin Formen füllen und bei **175 – 200°C** etwa **20 Minuten backen**. Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren. Die fertig gebackenen Muffins mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Zuckerguss bestreichen. Das **Rezept ergibt 12 Muffins**. Für einen Zitronenkuchen vom Blech kannst du die Zutaten einfach verdoppeln. Viel Spaß beim nachbacken!

