

Zitronenmuffins

ZUTATEN

280g Vollkornmehl
110g Zucker
2 TL Backpulver
1/2 TL Backnatron
(oder mehr Backpulver)
1 Pckchen Vanillezucker

in eine Backschüssel
geben und verrühren



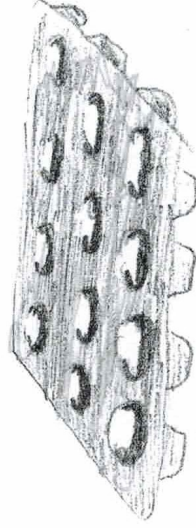
280g Zitronenjoghurt
1 Ei
60ml Pflanzenöl
1 Pckchen Citrabade (geriebene
Zitronenschale)

Zuerst in einer anderen
Schüssel verrühren, dann
mit dem Mehl etc. mixen

Milch

12 Muffinförmchen

hinzufügen und weitermixen,
bis eine typische Muffinteig-
konsistenz entsteht
(Weißmehl = keine Milch,
frisch gemahlen grob 100ml?)



Papierförmchen in ein
Muffinblech stellen, Teig
verteilen und bei

180°C ca 20-25 min
backen und abkühlen lassen



FÜR DEN GUSS

60g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
ggf. Debo (z.B. bunte Streusel)

verrühren und auf den Muffins
verteilen, nach Belieben dekorieren

