



# Zitronen-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      12

## Zubereitung

---

100 g Butter  
175 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
1 Zitrone, unbehandelt  
250 g Weissmehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
180 g Joghurt

Butter weich werden lassen und mit Zucker und Vanillezucker zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen. Schale der Zitrone abreiben und mit den Eiern zum Zuckergemisch geben. Weiterrühren, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren. Joghurt zugeben und gut mischen.

### **Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen**

Teig in die Muffinförmchen füllen und Förmchen auf ein Kuchenblech stellen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

### **Backgut einschieben**

**Heissluft 160 °C während 30 Min.**

## Tipps

---

Zum Erzielen einer höheren Stabilität die Förmchen zweilagig verwenden.

## Zubehör

---

Kuchenblech  
12–14 Muffinförmchen, ø6 cm

