Zitronen-Muffins

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	12
Gerät	Combair SE ab 2015

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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019