

# Zitronen-Muffins mit Guss

Gebäck » Brioches&Muffins

## Zutaten (20 Stück)

- » 2 Ei(er)
- » 200g Zucker
- » 200ml Öl
- » 300g Joghurt (natur)
- » 1/2 TL Salz
- » 2 Zitrone(n)
- » 400g Mehl
- » 1 1/2 Pk. Backpulver
- » 150g Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Je zwei Papier-Muffinförmchen ineinander setzen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Öl, Joghurt, Salz, Zitronensaft sowie -schale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen. Nur so lange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind. Die Papierförmchen je zu 2/3 mit Teig füllen und die Muffins im Ofen in ca. 25min goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Für den Guss den Puderzucker mit 2EL Wasser oder Zitronensaft verrühren und die abgekühlten Muffins damit überziehen. Den Zuckerguss fest werden lassen.

Nährwerte: 240kcal/E3g/F11g/KH32g pro Stück

angelegt am: 21.07.2004

Rezept-Nr: 1172

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke