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
- » 11/2 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 ⅔ mit Teig füllen und die Muffins im Ofen in ca. 25min goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 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