



Schnelle Zitronenmuffins

Autor des Rezepts: Angela



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 200g Butter
-
- 200g Zucker
-
- 200g Mehl
-
- 4 Eier
-
- Saft von 2 Zitronen
-
- 1/2 Päckchen Backpulver
-
- geriebene Zitronenschale (nach Belieben)

Für die Glasur (sollte eher zähflüssig sein):



-
100g Puderzucker

-
2 EL Zitronensaft

Zur Deko:

-
fein geriebene Zitronenschale

Zubereitungsanweisung

1.

Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen

2.

Butter schmelzen und dann mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die geriebene Zitronenschale hinzugeben.

3.

Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 18min backen.

4.

Die Glasur auf die noch heißen Muffins streichen (verteilt sich dann gleichmäßiger) und mit etwas geriebener Zitronenschale bestreuen.

5.

Glasur trocknen lassen und genießen!



[Anmerkungen](#)

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	