



Zitronenmuffin

Autor des Rezepts: Cathleen



leicht, locker und etwas nach Zitrone schmeckender Muffin

Rezept Zutatenliste

- 125g Butter
- 200g Mehl
- 125g Zucker
- 50g Speisestärke
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1/2 Fläschchen Zitronenaroma
- ca. 3 Essl. Milch
- 3 Teel. Backpulver

Zubereitungsanweisung

1. Butter schaumig rühren, Zucker und Eier abwechselnd zugeben. Zitronenaroma zufügen.
2. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch in die Schaummasse einrühren.
3. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinsförmchen verteilen und ca. 2-30 Minuten backen:

Ober-/Unterhitze: 180°C vorgeheizt, untere Einschubhöhe

Heißluft: 160°C, mittlere Einschubhöhe



Zitronenmuffin

<http://www.muffin-welt.com>

Gas: Stufe 2 - 3, untere Einschubhöhe

4.Tipp: Verziehen Sie die ausgekühlten Muffins mit Zitronenglasur und gehackten Pistazien

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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