

Einfache Zitronen-Muffins

Schnelle und saftige Zitronen-Muffins mit Puderzuckerguss - ein Klassiker für jede Gelegenheit. Zitronenmuffins einfach backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

175 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

50 ml Zitronensaft (4 EL)

Guss:

100 g Puderzucker

etwa 2 EL Zitronensaft

Wie backe ich einfache Zitronen-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Förmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Guss zubereiten:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss auf den Muffins verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Zitronen-Muffins 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder eingefroren werden.
- Die Zitronen-Muffins nur mit Puderzucker bestreuen.

