

Getränkte Zitronen-Mohn-Muffins

Fruchtige und saftige Muffins mit Mohn.

12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

All-in-Teig:

2 Eier (Größe M)
80 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
250 ml Buttermilch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
375 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Natron
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

Tränke:

etwa 75 ml Zitronensaft
1 - 2 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier, Butter oder Margarine, Zucker, Buttermilch, Finesse und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe gut verrühren. Erst Mehl und Natron mischen und unterrühren, dann Mohn-Back unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Tränke:

Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und etwas einkochen lassen. Die Muffins nach dem Backen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Tränke beträufeln. Muffins 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind einfriergeeignet.

