

30 Minuten

12 Stück

Zutaten

- 10 g Ceres Kokosfett
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 130 g Ceres Kokosfett
- 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Staubzucker
- 4 EL Zitronensaft

Zitronen Muffins

Zitronen Muffins sind erfrischend und die säuerlich süßliche Geschmackskomposition erfreut besonders an warmen Tagen den Gaumen. Die Muffins sind schnell zubereitet und damit besonders praktisch wenn Gäste kurzfristig zum Tee oder Kaffee erscheinen. Die Mengenangabe ist für ca.12 Mini Muffins berechnet. Wenn Sie 12 große Muffins backen wollen – dann einfach die Zutatenmengen verdoppeln und die Backzeit um 1/3 erhöhen. Füllen Sie nicht zu viel Teig in die Formen, da die Muffins aufgehen. Ob Sie Papiermanschetten verwenden wollen oder nicht, bleibt Ihnen überlassen.

Zubereitung

- Backofen bei 190° C Heißluft vorheizen.
- Muffinformen mit erwärmten Ceres Kokosfett ausstreichen.
- Kokosfett schmelzen und lauwarm neben dem Herd bereit stellen.
- Eier mit Zucker und Vanillezucker 4 Minuten aufschlagen.
- Lauwarm geschmolzenes Ceres Kokosfett, Zitronensaft, Zitronenabrieb, gesiebtes Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und 2 Minuten verrühren.
- Die Teigmasse in die Muffinförmchen füllen und ca. 15-18 Minuten backen.
- Die Zitronen Muffins aus der Form nehmen, auf einem Teller oder Blech erkalten lassen.
- Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und die Zitronen Muffins damit bestreichen.

Süßes, Vegetarisch

Zurück