

Zitronenmuffins mit Guss

Von Johanna Spangenberg, Bad Münster am Stein-Ebernburg

Zutaten für etwa 12 Stück

150 g Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
2 Zitronen (Saft und Schale)
Prise Salz
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Für den Guss

2 EL Zitronensaft
etwa 100 g Puderzucker
etwas Zitronenabrieb zur Deko

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Zucker und Butter und Vanillezucker gut verrühren. Die Butter darf ruhig etwas schaumig werden.

Die Schale der Zitronen abreiben, dann den Saft auspressen. Etwas Abrieb für die Deko und zwei Esslöffel Saft für den Guss aufheben. Den Rest von Abrieb und Saft zusammen mit den Eiern zur Butter-Zuckermischung geben und alles wieder gut verrühren.

Mehl, Salz und Backpulver gut vermischen und ebenfalls zu der Masse geben und unterrühren.

Den Teig in Papiermuffinförmchen oder in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs verteilen.

Etwa 25 Minuten im Ofen backen. Dann komplett auskühlen lassen.

Für den Guss den Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einer sämigen Masse verrühren. Gegebenenfalls mehr Zitronensaft (oder Wasser, wenn der Saft nicht reicht) oder Puderzucker hinzugeben. Den Guss auf den Muffins verteilen und fest werden lassen.