

Zitronenmuffins von salida

Mengen für 26 Personen

Quelle: Kochbuch "Muffins", Zabert Sandmann

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Muffinförmli

5.2 Stück Zitronen	heiss waschen und trockenreiben. Schale fein abreiben und Zitrone auspressen
650 g Weissmehl	
2.6 Stück Vanillezucker (8g)	
26 g Backpulver	
5.2 g Natron	
2.6 g Salz	Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Natron, Salz und Zitronenschale mischen
325 g Butter	weich
520 g Zucker	Butter und Zucker schaumig schlagen
650 g Nature Joghurt	
7.8 Stück Eier	Eier, Joghurt und Zitronensaftiterrühren. Mehlmischung in die Buttermasse geben und verrühren.

Backofen auf 180° vorheizen. Teig bis max. 3/4 in Muffinformen füllen. Ca. 25 Minuten backen. Nach Belieben mit einer Glasur verzieren.