

Zitronenmuffins mit Joghurt und Öl

Zutaten für 12 Stück:

- 1 Ei
- Zitrone (Bio, du brauchst davon die abgeriebene Schale und den Zitronensaft)
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 120 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Naturjoghurt
- 250 g Weizenmehl
- 1 EL Backpulver



Zum Verzieren:

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Gebäckschmuck (nach Belieben, z.B. Smarties, Streusel, gehackte Pistazien, geriebene Zitronenschale)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze auf.
2. Schlage das Ei auf. Verrühre es mit der geriebenen Zitronenschale, dem ausgepressten Zitronensaft, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Joghurt.
3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es unter die Joghurt Mischung. Verrühre den Teig gut mit einem Löffel.
4. Verteile Muffinförmchen auf deinem Muffinblech. Gib den Teig in die Förmchen, so dass sie zu gut 2/3 gefüllt sind.
5. Backe die Zitronen-Muffins 25 Minuten. Nimm sie dann aus dem Ofen und lass sie abkühlen.

6. Verrühre den Puderzucker mit soviel Zitronensaft, dass ein cremiger Zuckerguss entsteht. Verziere die Zitronenmuffins damit und dekoriere sie nach Belieben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

