



## Zitronenmuffins

### ZUTATEN für die Muffinform

3 Eier	1/4 TL Salz
150 g Rohrzucker	1 Zitrone (davon die Schale fein abgehobelt)
25 g Butter, weich	60 g Zitronensaft
10 g Vanillezucker	
95 g Rapsöl	FÜR DEN GUSS
200 g Dinkelmehl	150 g Puderzucker
1 TL Backpulver	20 g Zitronensaft
1/2 TL Natron	15 g Milch



### Nützliches Zubehör

**Muffinform, Große Nixe, Mix 'n Scraper, Großer  
Edelstahlportionierer, Kuchengitter, Ofenhandschuhe**

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen vorheizen (175 °C). Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und Rapsöl verrühren (40 Sek./St. 5)\*
2. Die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren (1 Min./St. 3)\*
3. Den Teig mit Hilfe des Portionierers in die gefettete Muffinform verteilen und die Muffins 20 bis 25 Minuten auf der untersten Schiene backen (175 °C). Zum Ende der Zeit den Guss zubereiten.
4. Für den Zuckerguss alle Zutaten vermischen und den Guss über die noch heißen Muffins geben.
5. Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Lasst es euch schmecken!

\*Die Angaben beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
[mail@frau-will.de](mailto:mail@frau-will.de) · [www.frau-will.de](http://www.frau-will.de) ·  
<https://www.pamperedchef.eu/frau-will>