

■ REZEPT DES MONATS - MÄRZ



Foto: shutterstock.com | Maple © Friends

Zitronen-Muffins

Zutaten für 12 Stück (1 Muffinblech):

375 g	Mehl
1 TL	Natron
1 Prise	Salz
125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
250 ml	Buttermilch

- Ofen auf 180° vorheizen, ein Muffinblech fetten oder mit Papier-Muffinförmchen auslegen
- von der Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen
- Mehl, Natron und Salz mischen
- Butter und Zucker cremig verrühren
- Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft dazugeben
- die Eier nacheinander unterrühren, Buttermilch dazu geben
- die Mehlmischung kurz unterrühren
- Teig in die Förmchen füllen und ca. 15–20 Min. backen

Guten Appetit wünscht Ihr speziMED-Team!

1 Stück enthält	kcal	Kohlenhydrate (BE)	Fett	Eiweiß
	244	3	10 g	5 g