

Zutaten:

- 100 g Butter oder Margarine
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Tropfen Zitronenaroma oder geriebene Zitronenschale



Zitronen Muffins

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Portionen: 10 - 12 Stück

Zubereitung:

Die weiche Butter oder Margarine mit Mehl, Zucker, Eiern, Backpulver, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren und mit einem Rührstab leicht schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dann einsieben. Zu dem Teig werden nun noch ein paar Tropfen Zitronenaroma gegeben oder ein wenig geriebene, ungespritzte Zitronenschale.

Den Teig in ca. 10 bis 12 Muffinförmchen oder Papierförmchen geben.

Backofen vorheizen auf ca. 180 Grad und etwa 15 Minuten backen.

Tipp:

Das Ganze kann nach dem Backen mit einer Zuckergussglasur verziert werden, auf der nach Belieben dann geriebene Zitronenschale oder – sehr hübsch für den Frühling – essbare Blüten drapiert sind.