



ZITRONEN-MUFFINS

Zutaten

- 50 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 180 g Joghurt Nature
- 70 g Weissmehl
- 1 TL Backpulver
- 4.5 ML = 80 g Moltein PRO Neutral
- 2 Bio-Zitronen (oder 2 EL Zitronensaft)

Ergibt
12 Stück



Zubereitung

Ofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz begeben. Mit dem Mixer darunter rühren. Eier hinzugeben, schaumig rühren.

Joghurt und Zitrone begeben, rühren. Mehl, Backpulver und Moltein PRO in einer separaten Schüssel miteinander verrühren. Mehl-Mischung zum Rest hinzugeben, mit dem Mixer gut vermengen. In Muffin Blech geben (mit 12 Papierförmchen ausgekleidet).

Backen: ca. 20–25 Minuten in der Mitte des Ofens (Zahnstocher-Test machen). Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für andere Muffin-Aromen den Zitronensaft mit 80 g Beeren (z. B. Heidelbeeren) oder für Schokomuffins durch 30 g Kakaopulver ersetzen.

Nährwerte (pro Stück)

Energie: 150 kcal
 Protein: 7 g
 Fett: 6 g
 Kohlenhydrate: 18 g