

# Hier und heute



## **Saftige Zitronenmuffins**

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie saftige Zitronenmuffins mit frischer Glasur herrlich locker und aromatisch gelingen.

### **Rezept**

#### **Saftige Zitronenmuffins**

von Marcel Seeger für 12 Stück

#### **Zutaten**

- 150 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 ml Zitronensaft
- etwas Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g Mehl, Typ 550
- 30 g Speisestärke
- 10 g Backpulver
- 150 ml Milch

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zugeben. Dann den Zitronensaft und den Schalenabrieb langsam unter die Eiermasse rühren.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch vorsichtig unterrühren. Den Teig mit einem Löffel gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und die Muffins im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen die Zitronenmuffins in der Form abkühlen lassen und dann mit den Papierförmchen auf ein Kuchengitter setzen.

#### **Zutaten für den Zitronenguss**

- 200 g Puderzucker
- 20 ml Zitronensaft
- einige Zesten einer Bio-Zitronenschale

#### **Zubereitung**

In einer Schüssel Puderzucker und Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Die Glasur mit einem Pinsel auf die Oberfläche der Muffins auftragen und mit Zitronenzesten auf der noch feuchten Glasur dekorieren.