

# Zitronen-Ingwer-Muffins

## Zutaten für 12 Muffins

- 385g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 125g weiche Butter
- 150g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Ingwer, fein gerieben
- Schale von 1 Zitrone, fein gerieben
- 250ml Buttermilch

*Für den Sirup:* 6 EL Zitronensaft und 3 TL Zucker

## Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Mehl mit Salz, Natron und Backpulver mischen.

In einer Rührschüssel Butter und Zucker schaumig rühren. Eier zugeben und weiter rühren. Ingwer, Zitronenschale und Buttermilch untermischen.

Trockene Zutaten in die flüssigen Zutaten geben und nur kurz mit einem Löffel unterrühren, so dass alles so eben vermischt ist.

Den Teig in 12 Muffinformen füllen und bei 180° 18-20 Minuten backen.

In einem Topf Zitronensaft und Zucker mischen und kurz aufkochen lassen. Die Muffins 10 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Zahnstocher Löcher hineinpiksen und mit dem Sirup begießen.