

Zitronen-Mohn-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 125g Zucker
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver, 1 Msp. Natron
- 1 Prise Salz
- 200g Naturjoghurt
- 2 Eier
- 4 Tr. Butter-Vanille-Öl
- 80g Butter, geschmolzen und abgekühlt
- 2-3 EL Mohn

Zubereitung

Zucker mit Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Salz vermengen.

In einer anderen Schüssel Joghurt, Eier, Zitronensaft, Butter, Aroma und Mohn verrühren.

Dann die Mehlmischung zur Joghurtmischung geben und alles kurz mit den Schneebesen durchrühren (der Teig bleibt relativ dick aber dafür sehr locker).

Den fertigen Teig in die Muffinförmchen füllen und bei 180° für 15-20 Minuten backen.