

ZITRONE – MOHN – MUFFINS MIT BROMBEEREN

ca 20 Stk

Zutaten

230g Mehl

2 EL Mohn

1 TL Backpulver

1 TL Natron

Prise Salz

120g Butter, zimmerwarm

130g Zucker

2 Eier

150g Creme Fraiche

1 TL Vanilleextrakt

60ml Milch

30ml Zitronensaft

Abrieb einer Zitrone

2 Schalen Brombeeren

Zutaten Guss

250g Puderzucker

Saft ½ Zitrone

Prise Salz

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175° Ober/Unterhitze heizen
2. die trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel zusammenmischen und die Butter mit dem Zucker für 3-4 min ganz schaumig und weiß schlagen
3. nach und nach die Eier und das Vanilleextrakt hinzufügen
4. als letztes kommt die Milch, der Zitronensaft und Creme Fraiche dazu
5. den Abrieb und die Brombeeren unterheben und ein Muffinblech entweder fetten und bemehlen und den Teig mit einem Eisportionierer einfüllen oder Papierförmchen einlegen und diese befüllen (so gehst du sicher, dass die Muffins definitiv unbeschadet aus dem Muffinblech kommen)
6. nach dem Backen vollständig in der Form (!) auskühlen lassen

Zubereitung Guss

1. die Zutaten zu einer glatten und geschmeidigen Masse zusammenrühren und über die Muffins träufeln

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

