

Muffins mit Zitronenglasur

Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Frühling

Jause

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Danone Dany Sahne Vanillepudding verrühren, in eine Schüssel füllen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. 12 Papierförmchen auf die Mulden eines Muffinbleches verteilen. Für den Teig die weiche Butter mit Zucker auf höchster Geschwindigkeit aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Weizenmehl und Backpulver unterheben.

Je 1 EL Teig in die Förmchen füllen, dann den Vanillepudding gleichmäßig auf die 12 Förmchen aufteilen. Erneut je 1 EL Teig in die Mulden geben. Die Muffins

im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Glasur zuerst die Zitronen heiß abwaschen und von der Hälfte der Zitronen die Schale abreiben. Danach alle Zitronen ein paar Mal mit Druck über die Arbeitsfläche rollen und auspressen.

Nun den Puderzucker in eine Schüssel sieben, den Zitronensaft dazugeben und mit einem Schneebesen glattrühren und den Zitronenabrieb einrühren. Die fertige Zitronenglasur auf die abgekühlten Muffins verteilen.



Zutaten

Für den Teig:

2 Becher Danone Dany
Sahne Vanillepudding

150 g weiche Butter 150 g
Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

170 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

Für die Glasur:

2 kleine Bio-Zitronen

250 g Puderzucker