



BACK-REZEPT

ZITRONEN-MUFFINS IN GRÜN-WEISS

ZUTATEN TEIG:

- Zucker
- Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone (nur das Gelbe)
- Butter (weich, nicht eiskalt)
- Joghurt
- Eier
- 20 g Zitronensaft (ca. 2 EL)
- Mehl
- Backpulver
- 1 Prise Salz
- Grüne Lebensmittelfarbe
- 1 TL Zimt

ZITRONENGUSS:

- Puderzucker
- 10 g Zitronensaft (ca. 1 EL)
- Etwas Wasser
- Grüne Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG:

- Der Backofen wird auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt und eine Muffinform wird mit Papierförmchen vorbereitet.
- Der Zucker wird in eine große Schüssel gegeben und die gelbe Schale von einer halben Zitrone wird dazugerieben, danach wird alles gut vermischt.
- Die weiche Butter, das Joghurt, die Eier und der Zitronensaft werden in die Schüssel gegeben und alles wird so lange gerührt, bis die Masse schön glatt und cremig ist.
- Das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz werden dazugegeben und der Teig wird nur kurz gerührt, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist.
- Der Teig wird in zwei gleich große Teile geteilt, ein Teil bleibt weiß und der andere Teil wird mit grüner Lebensmittelfarbe grün gefärbt, bis die Farbe richtig schön kräftig ist.
- In jedes Förmchen wird abwechselnd ein Löffel weißer Teig und ein Löffel grüner Teig gefüllt, bis das Förmchen ungefähr zu zwei Dritteln voll ist.
- Die Muffins werden etwa 25 bis 30 Minuten gebacken und danach wird mit einem Holzstäbchen getestet, ob sie fertig sind, wobei am Stäbchen kein Teig kleben bleiben soll.
- Die Muffins werden aus dem Ofen genommen und dürfen in der Form ganz abkühlen, damit der Guss später nicht herunterläuft.
- Für den Zitronenguss wird der Puderzucker in eine Schüssel gegeben und mit Zitronensaft sowie ein bisschen Wasser verührt, bis der Guss dick ist und langsam vom Löffel tropft.
- Der Guss wird in zwei gleich große Teile geteilt, ein Teil bleibt weiß und der andere Teil wird mit grüner Lebensmittelfarbe grün gefärbt.
- Zuerst wird der weiße Guss auf die Muffins verteilt und danach wird der grüne Guss darübergegeben, damit die Muffins am Ende grün-weiß aussehen.
- Die Muffins bleiben kurz stehen, bis der Guss fest geworden ist, und dann können sie gegessen werden.

