



BACK-REZEPT ZITRONEN-MUFFINS IN GRÜN-WEISS

ZUTATEN TEIG:

- Zucker
- Schale von ½ 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:

1. Der Backofen wird auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizt und eine Muffinform wird mit Papierförmchen vorbereitet.
2. Der Zucker wird in eine große Schüssel gegeben und die gelbe Schale von einer halben Zitrone wird dazugerieben, danach wird alles gut vermischt.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. In jedes Förmchen wird abwechselnd ein Löffel weißer Teig und ein Löffel grüner Teig gefüllt, bis das Förmchen ungefähr zu zwei Dritteln voll ist.
7. 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.
8. Die Muffins werden aus dem Ofen genommen und dürfen in der Form ganz abkühlen, damit der Guss später nicht herunterläuft.
9. Für den Zitronenguss wird der Puderzucker in eine Schüssel gegeben und mit Zitronensaft sowie ein bisschen Wasser verrührt, bis der Guss dick ist und langsam vom Löffel tropft.
10. Der Guss wird in zwei gleich große Teile geteilt, ein Teil bleibt weiß und der andere Teil wird mit grüner Lebensmittelfarbe grün gefärbt.
11. Zuerst wird der weiße Guss auf die Muffins verteilt und danach wird der grüne Guss darübergegeben, damit die Muffins am Ende grün-weiß aussehen.
12. Die Muffins bleiben kurz stehen, bis der Guss fest geworden ist, und dann können sie gegessen werden.

