Zitronen-Muffins



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

- 125 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 125 g zerlassene Butter oder Margarine
- 70 ml Zitronensaft

Außerdem:

- Butter für die Form
- oder Papierförmchen

Zubereitung

1. 12 Muffinsformchen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2. Backofen auf 190°C vorheizen.

3. Mehl, Zucker, Backpulver, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel mischen. Eiweiße in einer anderen

Schüssel steif schlagen. Eigelbe, Butter und Zitronensaft unterrühren. Die restlichen Zutaten zugeben und sehr vorsichtig mischen, nicht zu lange rühren.

4. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.

5. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und 15-20 Minuten backen.

6. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.