

## Einkorn-Zitronen Muffins

### Zutaten

<b>400g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>16g</b>	Weinsteinbackpulver
<b>250g</b>	Zucker
<b>½</b>	Vanilleschote, Mark
<b>300g</b>	Naturjoghurt
<b>2</b>	Zitronen, Saft und Schalenabrieb
<b>5</b>	Eier
<b>160g</b>	Öl
<b>60g</b>	Puderzucker
<b>etw.</b>	weiße Kuvertüre zum verzieren



### Zubereitung

- Einkornmehl mit dem Zucker, der Vanilleschote und Weinsteinbackpulver trocken mischen
- Zitronenschale abreiben und zugeben
- Naturjoghurt, Eier und Öl zugeben und homogen verrühren
- **24** Muffinsformen oder kleinen Gugelhupfformen bereit stellen und den Teig einfüllen
- **20-25 Minuten bei 180°C** goldgelb backen
- Die beiden Zitronen auspressen und den Saft mit dem Puderzucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Zitronensirup beträufeln
- abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker oder weißer Schokolade verzieren