

Zitronenmuffins

Zutaten

1 x 350g	Backmischung Rührkuchen Urkorn „Zitrone“
80g	Öl
2	Eier
150g	Naturjoghurt (oder pflanzliche Alternative)
1	Bio Zitrone (50ml Saft + Abrieb)
Optional	Etwas Zitronensaft und Puderzucker Für die Glasur Zitronenscheiben oder – zesten zum Garnieren



Zubereitung

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten backen.
- Aus Zitronensaft und Puderzucker eine schnelle Zuckerglasur anrühren.
- Die Muffins noch warm damit bestreichen – nach Belieben mit Zitronenscheiben oder -zesten garnieren.

Vegane Zitronenmuffins:

Einfach den Joghurt durch pflanzlichen Joghurt (z. B. Kokos oder Soja) ersetzen und statt der Eier 50–80 g Apfelmus verwenden. Die genaue Menge hängt von der Konsistenz deines

Joghurts ab: Ist er flüssig, reicht etwas weniger Apfelmus – bei festem Joghurt gerne etwas mehr.