

Zitronen Muffin 2

15 min
Zubereitung

20 min
Backzeit

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zitronenschale und Kokosflocken mischen.

In einer weiteren Schüssel Ei, Öl, Buttermilch, Zitronensaft, Zucker schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben.

Teig in Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen.

Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach belieben mit einer Glasur von 60g Puderzucker und 2EL Zitronensaft vermischt bestreichen.

Zutaten für 12 Stück

250
g
Mehl Type 405

50
g
Kokosflocken

160
g
Zucker

2
TL
Backpulver

1
TL
Natron

1
Zitrone - Schale

1
Ei

100
ml
Öl

350
ml
Buttermilch

2
TL
Zitronensaft

271
kcal / 100g

248
kcal / Stück

92
g / Stück