

Double Lemon Muffins



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Schmidt

Achtung Suchtgefahr!

Die sind so megalecker! Sehr saftig und zitronig.

(12 St oder ø20cm Form)

Zutaten:

175g Mehl

1TL Backpulver

175g Butter

175g Zucker (am besten Rohrzucker)

3 Eier

2-3 Zitronen (ca 40-50ml Saft und Abrieb)

40gr Blaumohn

für Sirup:

2 Zitronen + Zucker (1:1)

zzgl. Mohn zum Dekorieren

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.

Zitronen auspressen (Zitruspresse) und die Schale abreiben.

Wir brauchen ca. 40-50ml Saft davon.

Zuerst Mehl und Backpulver in den Kessel sieben.

Weiche Butter dazugeben. Zucker , Zitronensaft und Abrieb, Eier und Mohn kommen ebenfalls in die Schüssel rein.

Alles mit dem Ballonschneebeesen gut aufschlagen.

Wenn der Teig zu fest ist, ein paar Löffel Milch dazugeben. Teig darf aber nicht flüssig werden.

Teig in die Form geben, etwas schütteln/klopfen damit Blasen raus gehen und die Oberfläche gleichmässig wird.

Bei 170 Grad 30-40min backen. Eventuell zum Schluss mit Folie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

In der Zeit Sirup vorbereiten. Zitronen auspressen (Zitruspresse) und abreiben.

1:1 (zBsp: 30ml Saft+30 Zucker) Zucker dazugeben und aufkochen. Solange kochen bis Zucker aufgelöst wird (Flexirührelement). Sirup durch ein Sieb durchlassen und zur Seite stellen.

Noch warmen Kuchen mehrmals mit einem Zahnstocher durchlöchern und gut mit Sirup tränken.

Kuchen dabei noch in der Form lassen. Erst nach vollständigem auskühlen aus der Form nehmen.

Kuchen mit dem restlichen Sirup einstreichen und mit Mohn bestreuen.