



Zitronen - Mohn Muffins

mit Johannisbeeren

ERGIBT: 12 STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 20MIN.

ZUTATEN

50ml Sonnenblumenöl
140g Zucker
1 Zitrone, davon Saft und
Schalenabrieb
2 dl Milch
1 dl Sprudelwasser
250g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
20g Mohn
150g Johannisbeeren

Glasure:

100g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1/2 EL Mohn

ZUBEREITUNG

1. **Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.** Muffinsblech mit Papier-Backförmchen auslegen oder Form fetten.
2. Öl, Zucker, Zitronenschale und -saft, Milch und Wasser miteinander verrühren.
3. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und zur Masse geben, gut verrühren. Johannisbeeren vom Strunk entfernen, waschen und von Hand in den Teig unterheben.
4. Teig in das vorbereitete Blech verteilen. Für ca. 20min. im vorgeheizten Ofen backen. Muffins herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen und einem Gitter komplett abkühlen lassen.
5. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Glasur auf den Muffins verteilen, mit Mohn verzieren.

