

# Leckere Geburtstags-Muffins

## Du benötigst:

200 g Zucker  
2 Bio-Zitronen  
250 g Mehl  
½ Pk Backpulver  
40 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
125 ml Pflanzenöl  
1 Ei  
225 ml Buttermilch

## außerdem:

12 Muffin-Manschetten /  
Muffinblech / Topf / Messer /  
Arbeitsbrett / 3 Schüsseln /  
Küchenwaage und Messbe-  
cher / Handrührgerät mit  
Quirlen / Gitter zum Abküh-  
len / Zitronenpresse

## Und so wird es gemacht:

+ Lege die Manschetten in die  
Mulden des Muffinblechs.  
Koche aus 100 Gramm Zu-  
cker und 100 Milliliter Was-  
ser einen sogenannten „Läu-  
terzucker“ auf, einen Zu-  
ckersirup.

+ Schneide eine Zitrone in  
12 Scheiben und übergieße  
sie mit dem kochenden Läu-  
terzucker (hierbei sollten  
Mama oder Papa helfen!).

+ Heize den Backofen auf 180  
Grad (Umluft 160 Grad) Cel-  
sius vor. Vermische in einer  
Schüssel Mehl mit Backpul-  
ver, dem restlichen weißen  
Zucker und dem braunen Zu-  
cker und 1 Prise Salz.

+ Reibe die Schale der zwei-  
ten Zitrone fein ab und ver-  
quirle sie in einer Schüssel  
mit Öl, Ei und Buttermilch.  
Jetzt verrührst du die beiden  
Mischungen zu einem Teig.

+ Fülle den Teig in die Muffin-  
Manschetten und lege jeweils  
eine Scheibe Zitrone darauf.

+ Backe die Muffins im hei-  
ßen Ofen etwa 20 Minuten  
lang, nehme sie heraus und  
stelle sie zum Abkühlen auf  
ein Gitter.

