



Leckere Zitronen-Mohn-Muffins

mit feiner Vanillenote

| tba



30-40min



12 Portionen

- 2 Bio-Eier ¹
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Blaumohn
- 1 unbehandelte Zitrone

- 75ml Milch ³
- 75ml Pflanzenöl

- Backofen
- Muffin-Backform
- 12 Papier-Muffinförmchen
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp
Das Rezept ergibt 12 Portionen.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 186kcal, Fett 7.5g,
Kohlenhydrate 27.0g, Eiweiß 2.8g



Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Eier, 150g Zucker** und den **Vanillezucker** in einer Schüssel cremig aufschlagen. Dann 75ml Milch und 75ml Pflanzenöl zugeben und verrühren. Das **Mehl, 1TL Backpulver** und die **Mohnsamen** unterrühren.



Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zitronenschale** und **4EL Zitronensaft** zum **Teig** geben und unterrühren.



12 Mulden einer Muffinform mit Papierförmchen auskleiden oder die Mulden gut fetten. Den **Teig** auf die Mulden verteilen, sie sollten etwa zur Hälfte gefüllt sein. Die **Muffins** 15-20Min. im Ofen backen, bis sie gar sind. **Tipp:** An einem mittig eingestochenen Zahnstocher sollte kein **Teig** mehr haften. Vor dem Servieren abkühlen lassen.



Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende **Kombucha-Drinks**, feine Süßwaren und Knabbereien oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**