

Blümchen – Muffins

Zutaten:

150 g weiche Butter
3 Eier
250 g Magerquark
1 TL abgeriebene Zitronenschale (Bio)
120 g Zucker
250 g Weizenmehl
½ Pack. Backpulver
12 Papierförmchen

Für die Deko:

200 g Puderzucker
5-6 EL Zitronensaft
Bunte Schokolinsen

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Butter Eier, Quark und Zitronenschale schaumig schlagen.
3. Zucker, Mehl und Backpulver miteinander mischen, dann zügig unter die Butter Ei Mischung rühren. Teig in die mit Papierförmchen ausgelegten Mulden des Muffinblechs füllen.
4. Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
5. Puderzucker mit Saft glatt rühren. Abgekühlte Muffins damit bestreichen, Schokolinsenblütenförmig darauflegen, trocknen lassen.