

Zitronen Erfrischungsstäbchen Muffins

Autor des Rezepts: Moni



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

260g Mehl

-

2Tl Backpulver

-

1/2Tl Natron

-

100g Lätta

-

130g Zucker

-

2 Eier

-

Zitronenschale

-

1/2 Fl. Zitronenaroma

-



250ml Buttermilch

-

24 Erfrischungsstäbchen

Zubereitungsanweisung

1.

Ofen auf 200°C bei Ober und Unterhitze heizen.

2.

Alle Trockenzutaten vermischen.

3.

Flüssige Zutaten in einer 2. Schüssel vermischen.

4.

Gemischte Trockenzutaten zu der Buttermilchmischung hinzufügen und solange rühren bis keine Klumpen mehr da sind.

5.

Den Teig in die Backform füllen.

6.

In jeden Muffin 2 Erfrischungsstäbchen stecken

7.

Ab in den Ofen damit und die Muffins ca. 20-25 Minuten backen bis sie goldig sind.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



Zitronen Erfrischungsstäbchen Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	