



# Zitronen-Streusel-Muffins

mit Mohn

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst die Streusel vorbereiten. Dafür Mehl, Zucker und Butter fein krümelig vermengen und beiseite stellen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Zitronen reiben und den Abrieb mit dem Zucker vermengen. Eier hinzugeben und schaumig aufschlagen. Die flüssige Butter hinzugeben und verrühren. Buttermilch und Zitronensaft einrühren.

Mehl über die Masse sieben, Backpulver, Natron, Salz und Vanillezucker hinzugeben. Die Masse nur noch kurz mit einem Löffel unterheben, es dürfen noch kleinere Mehlklumpen zu sehen sein.

Mohn hinzugeben und ebenfalls nur kurz unterheben. Auf bis zu 12 Förmchen randhoch verteilen. Die Streusel über die einzelnen Muffins geben und im Backofen 18-20 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen.

Bittermilch, Abrieb und Puderzucker verrühren bis ein zähflüssiger Zuckerguss entsteht, nach Belieben über die Muffins geben.

## Einkaufsliste

**Für 10-12 Muffins**

### **Streuselteig:**

- 50 g Mehl
- 25 g Zucker
- 25 g weiche Butter

### **Muffinteig:**

- 130 g Zucker
- 3 Zitronen
- 2 große Eier
- 160 g flüssige Butter
- 125 ml Buttermilch
- 60 ml Zitronensaft
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Msp. Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 2 EL Mohn

### **Glasur:**

- 1-2 EL Buttermilch
- 1 Msp. Zitronenabrieb
- 100 g Puderzucker

