

Mini Zitronenmuffins im Waffelbecher

Zutaten für 40 Stück:

- 60 g Butter
- 3 EL Zucker
- 1 Ei
- 80 ml [Buttermilch](#)
- 100 g Weizenmehl
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 1 TL Natron (gestrichen)
- 1 Zitrone



Für den Zitronenguss:

- 10 EL Puderzucker (gehäuft)
- 2 EL Zitronensaft

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schmelz die Butter und lass sie etwas abkühlen.
2. Wasche die Zitrone. Reibe die Schale ab und presse den Saft aus.
3. Verrühre die Butter mit dem Ei, Zucker, Buttermilch, Zitronensaft, Zitronenschale, gemahlene Mandeln, Mehl und Natron.
4. Verteile den Zitronenmuffin Teig in die Waffelbecher. Fülle sie etwa $\frac{3}{4}$ voll.
5. Backe die Mini-Muffins bei 150 Grad Ober-/Unterhitze für 25 Minuten.
6. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und verteile den Zuckerguss auf den Mini-Muffins.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

