



## ZITRONE-MOHN-MUFFINS

### Teig

150g Butter  
190g Mehl  
Prise Salz  
3 Eier  
100g Zucker  
Mark einer halben Vanille  
1 tl Backpulver  
2 Eßl abgeriebene Schale einer Zitrone  
25ml Milch  
80g Ricotta

### Sirup

50g Zucker  
Saft einer Zitrone  
100ml Wasser

*Alle Zutaten auf Zimmertemperatur | Ofen vorgeheizt auf 170° Ober-und Unterhitze | Muffin-Form bereitstellen, Papier-Förmchen einlegen*

- 1 | Mehl, Backpulver, Salz, Mohn, Vanille-Mark und die Schale der Zitrone in eine Schüssel abmessen.
- 2 | Ricotta und Milch abmessen und bereit stellen.
- 3 | Zucker und Butter schaumig schlagen
- 4 | Die Eier einzeln unterrühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht
- 5 | Die Mehl-Mischung in drei Teilen untermengen
- 6 | Nach der ersten Portion die Milch mit einrühren
- 7 | Zuletzt den Ricotta unterheben
- 8 | Den Teig in die 12 Förmchen verteilen und für 20-23min in den Ofen geben.
- 9 | Stäbchenprobe nicht vergessen!
  
- 10 | Während die Muffins im Ofen sind wir der Sirup gekocht.
- 11 | Hierfür alle Zutaten in einem kleinem Topf zum kochen bringen (mittlere Hitze)
- 12 | Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen
- 13 | Beiseite stellen
  
- 14 | Sind die Muffins fertig, gebt Sie zum abkühlen auf ein Kuchengitter
- 15 | Danach verteilt den Sirup auf den noch warmen Muffins
  
- 16 | Abkühlen lassen und genießen!