

ZITRONE PISTAZIEN MUFFINS

ZITRONE PISTAZIEN MUFFINS

Und wieder ist ein Jahr um und Bessere Hälfte wieder ein Stückchen älter. Wie jedes Jahr habe ich auch diesmal wieder eine Kleinigkeit für die Geburtstagsrunde im Büro gebacken und die Chance genutzt, um endlich diese leckeren Zitrone Pistazien Muffins zu backen. Die sind dank der extra Portion Schmand nicht nur super saftig, sondern schmecken durch den Zitrusguss auch fruchtig frisch - genau das Richtige um in Frühlingsstimmung zu kommen!



Zutaten für 12 Muffins:

4 Eier

200g Mehl

200g Zucker

100g Butter

150g Schmand

Abrieb von 2 großen Bio-Zitronen

75g gehackte Pistazien

1/2 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

100g Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

25g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Muffinblech mit passenden Papierförmchen bestücken (ich finde die Grünen* passen besonders gut) und den Teig auf alle Förmchen verteilen. Das sind in etwa 2 EL Teig pro Muffin.



Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Muffins für ca. 25 Minuten in den Ofen schieben. Die fertig gebackenen Muffins vollständig auskühlen lassen.

Aus Puderzucker und einem Spritzer Zitronensaft einen dicken Zuckerguss anrühren und die Muffins glasieren. Auf jeden Muffin noch ein paar gehackte Pistazien streuseln.



Den Guss aushärten lassen – dann sind eure Zitrone Pistazien Muffins auch schon fertig.

Und die kann man jetzt entweder mit ins Büro nehmen...

oder einfach sofort vernaschen!



©katha-kocht.de