



# Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: saftige Zitronen-Mohn-Ricotta-Muffins

---



## Zutaten:

für die Muffins:

375 g Mehl  
2 1/2 TL Backpulver  
1 Zitrone  
50 g Mohn (im Original-Rezept: 65 g Chiasamen)  
240 g Ricotta  
2 TL Vanillepaste  
280 g griechischer Joghurt  
125 ml Pflanzenöl

für die Zitronenglasur:

160g Puderzucker  
1 1/2 EL Zitronensaft  
2 TL Zucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen

### Zubereitung Muffins:

Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen (für die Zitronenglasur beiseitestellen).

Das Mehl, Backpulver, Zucker, 2 EL Zitronenschale und den Mohn (oder die Chiasamen) in einer Schüssel vermengen. Ricotta, Eier, Vanilleextrakt, Joghurt und das Öl dazugeben und alles mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder mit Butter fetten. Den Teig gleichmäßig in die Formen verteilen und für ca. 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form abkühlen lassen, dann die Muffins auf ein Kuchengitter geben und vollständig abkühlen lassen.

### Zubereitung Zitronenglasur:

Den Puderzucker mit 1 1/2 EL Zitronensaft glatt rühren. Die Glasur mit einem Pinsel oder Löffel über die ausgekühlten Muffins träufeln.