



Ergibt 6 Stück

140 g	Mehl
1 TL	Backpulver
180 g	Zucker
140 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
1	Bio-Zitrone
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
4	Eier
	Puderzucker zum Bestäuben

Backen: Zitronen-Rosmarin-Muffins



1. Papierförmchen in ein Muffinblech setzen (oder Kartönförmchen auf ein Blech stellen). Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Butter schmelzen, 1 TL Rosmarin fein hacken, Zitronenschale abreiben, beides zur Butter geben und diese auskühlen lassen. Butter mit Zitronensaft, Salz und Eiern verquirlen. Alles zusammen rasch zu einem dickflüssigen Teig rühren. In die Förmchen verteilen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.