

# Löwenzahn Muffins



## Zutaten & Zubereitung

für 12 Muffins

**110 Gramm Butter** weich rühren

**100 Gramm Zucker** und **1 Ei** – darunter rühren bis die Masse hell ist

**180 Gramm Vanillejogurt** darunter rühren (ich nehme das Bio Jogurt von Coop, weil es sehr cremig ist)

**2-3 Handvoll Löwenzahnblüten** und **1 abgeriebene Zitrone** dazu mischen

**1 säuerlicher geschälter Apfel** dazu raffeln

**200 Gramm Mehl** und **2.5 Teelöffel Backpulver** dazu sieben. Gut unter den Teig rühren.

## Backen

In gefettete Muffins- oder Papier Formen geben. Ca 20-25 Minuten backen.

180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft

## Dekoration

Etwas **Puderzucker** und ca. 1 Teelöffel **Zitronensaft** mischen. Mit einem Löffel auf die ausgekühlten Muffins streichen. Mit Löwenzahnblüten und anderen essbaren Blüten dekorieren.

