

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.

