



## Vegane Muffins mit Australischem Zitronenblatt

### Zutaten

- 1 - 2 Blätter Australisches Zitronenblatt
- 100 g Puderzucker
- 80 ml Öl
- 300 ml Wasser
- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 3 Pck. ZauberEi (Bioladen)

### Zubereitung

ZauberEi nach Anleitung zubereiten. Zitronenblatt mit Puderzucker im Mixer pürieren. Die Hälfte davon mit Öl, Wasser, Mehl, Zucker, Backpulver und Natron 5 min verrühren, dann ZauberEi unterheben. Teig in Formen füllen. Bei 180°C Unter/Oberhitze 25 min backen. Zweite Hälfte der Zitronenblatt-Puderzuckermasse mit etwas Wasser verdünnen und als Guss auf die Muffins pinseln.