



Orangen-Walnuss-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

[Rezept](#) [Zutatenliste](#)

Zutaten für 12 Stück:

-

3 Eier

-

150 g Butter

-

125 g Zucker

-

100 g kernige Haferflocken

-

100 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

75 g gehackte Walnüsse

-

4 ungespritzte Orangen



Für den Guss:

150 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitungsanweisung

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Eier trennen, Eigelbe, Butter und Zucker schaumig rühren.
3. Die Haferflocken mit dem Mehl, dem Backpulver und den Walnüssen mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung kneten. Die Eiweisse steif schlagen und in den Teig einarbeiten.
4. Die Orangen heiss abwaschen und trockenreiben. Die Schale abreiben und die Hälfte davon rasch mit dem Teig mischen. Die andere Hälfte der abgeriebenen Orangenschale mit der Konfitüre verrühren.
5. Die Orangen schälen, dabei auch die weisse, bittere Haut entfernen. Mit einem scharfen Messer zwischen die Trennwände schneiden und so die Früchte filetieren.
6. Die Hälfte der Orangenfilets kleinschneiden und unter den Teig heben. Den Teig in Papierförmchen füllen und mit den restlichen Orangenfilets belegen.
7. Die Muffins in Backofenmitte (Gas Stufe 2; Umluft 160° C) ca. 30 Minuten backen.
8. Inzwischen die Aprikosenkonfitüre mit der Orangenschale leicht erwärmen.
9. Die gebackenen Muffins abkühlen lassen und mit der Konfitüre bestreichen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region	Deutschland	Kosten pro Portion	