



Grand Marnier-Schoko-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

120 ml Orangensaft

-

50 ml Grand Marnier

-

90 ml Öl

-

60 g Speisestärke

-

140 g Mehl

-

180 g Zucker

-

1 EL Backpulver

-

1 EL Orangenschale

-



100 g Blockschokolade geraspelt

-

2 Eiweiss

-

1 Prise Salz

Zubereitungsanweisung

1. Orangensaft, Grand Marnier und Öl verrühren.
2. Mehl, Speisestärke, Zucker, Backpulver, Salz, Orangenschale und Schokolade verrühren.
3. Eiweiss sehr steif schlagen, Saftmischung unterrühren und gründlich mit der Mehlmischung verrühren.
4. Teig in Förmchen füllen und 25 Minuten backen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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