



Gute-Laune-Muffins

Autor des Rezepts: Lutz & Anja



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

Butter und Mehl für die Form

-

80 g Frischkäse

-

110 ml Orangenlimonade

-

2 EL Puderzucker

-

250 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

Salz

-



75 g Butter

-

1 Ei

-

75 g Zucker

-

1 Pck. Vanillezucker

-

100 g saure Sahne

Zum Verzieren:

-

100 g Puderzucker

-

2-3 EL Zitronen- oder Orangensaft

-

einige Weingummi-Orangen

Zubereitungsanweisung

1. Die Vertiefungen des Muffinblechs mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben oder Papierförmchen hineinsetzen. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Den Frischkäse mit 1 EL Orangenlimonade und dem Puderzucker in einer kleinen Schüssel gut durchrühren und beiseite stellen.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben, mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen.
4. In einem kleinen Topf die Butter auf mittlerer Stufe schmelzen lassen.
5. Das Ei in eine weitere Schüssel aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Butter, restliche Orangenlimonade und saure Sahne darunter rühren.
6. Das Mehlgemisch zum Eigemisch geben, alles vorsichtig und nicht zu lange mit einem Rührlöffel vermengen.



7. Etwa ein Drittel des Teigs in die Muffinformen füllen, in jede Vertiefung 1 TL Frischkäsefüllung setzen und mit dem restlichen Teig auffüllen.
 8. Das Muffinblech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Muffins 25-30 Minuten backen.
 9. Die Muffins (mit Topfhandschuhen!) herausnehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
 10. Für den Guss den Puderzucker mit dem Saft vermischen und die Muffins damit bestreichen. Mit Weingummi-Orangen verzieren.
-

Anmerkungen

Tipp:

* Man kann die Muffins mit Zuckerguss überziehen und auf jeden mit Kuvertüre ein Smiley-Gesicht malen.

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