



Orangen-Gewürz-Muffins mit Rumrosinen

Autor des Rezepts: Cherry



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-
- 70 g Butter
-
- 250 g Mehl
-
- 2 TL Backpulver
-
- 150 g Zucker
-
- 1 Pck Vanillezucker
-
- 70 ml Milch
-
- 2 Eier
-
- 100 g Rosinen
-



Orangen-Gewürz-Muffins mit Rumrosinen

<http://www.muffin-welt.com>

150 ml Rum

-

2 Nelken

-

1 TL gem. Ingwer

-

1 TL gem. Zimt

-

1/2 TL Kurkuma

-

abrieb von 2 Orangen (oder 1 1/2 Päck. Orangeback)

Zubereitungsanweisung

1. Die Rosinen am besten über Nacht in dem Rum mit den Nelken einweichen, sonst reichen auch ca. 2-3 Stunden. Die Nelken rausnehmen und die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Rum dabei auffangen.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Vertiefungen in der Muffinform mit Butter fetten und Mehl ausstäuben oder einfach mit Papierförmchen auslegen.

3. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum schmelzen bringen und wieder leicht auskühlen lassen.

4. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ingwer, Zimt, Kurkuma und den Orangenabrieb vermischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Eier, 50 ml Rum (kann ruhig der "Einweich-Rum" von den Rosinen sein) und die geschmolzene Butter verrühren.

5. Die flüssige Mischung zu der Mehlmischung geben und alles kurz (!) verrühren- nur so lange bis alles verrührt ist. Wenn man länger rührt wird der Teig klebrig!

6. Die Rosinen unter den Teig rühren. Den Teig mit einem Löffel höchstens dreiviertel hoch in die Muffin Vertiefungen füllen.

7. Das Muffinblech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und ca. 15-20 Minuten backen. Die Muffins sind fertig wenn sie oben aufreißen.

8. Das Blech aus dem Ofen holen. Die Muffins 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

Anmerkungen



Orangen-Gewürz-Muffins mit Rumrosinen

<http://www.muffin-welt.com>

Keine Beschreibung vorhanden

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