



Pinacollada Muffins

Autor des Rezepts: Stefan



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

75 ml Orangensaft

-

75 ml Ananassaft

-

2 EL weisser Rum (oder 100 ml Ananassaft)

-

abgeriebene Schale von 1 Orange

-

100 ml neutrales Pflanzenöl

-

250g Mehl

-

120g Zucker

-

1 Packung Backpulver

-



1 Msp. Salz

-

2 Eiweiss

-

1 reife, zerdrückte Banane

Zubereitungsanweisung

1.

Orangensaft, Ananassaft, Rum (oder das was in Klammern steht wer keinen Alk mag), Orangenschale und Öl in einer Schüssel verrühren.

2.

In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen.

3.

Eiweiß steif schlagen und unter die Saftmischung heben. Die Banane dazugeben und dann die Mischung unter das Mehl rühren.

4.

Den Teig in die mit Butter ausgestrichene oder mit Papierförmchen ausgelegte Form geben, und bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 25 Minuten backen.

Anmerkungen

Kleiner Tipp:

Wenn man sie einen Tag stehen lässt schmecken sie doppelt so lecker!



Pinacollada Muffins

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

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