

Softcake-Muffins

Autor des Rezepts: Annika



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Für den Teig:

-
- 250 g Mehl
-
- 2 ½ TL Backpulver
-
- ½ TL Natron
-
- Abgeriebene Schale ½ Orange
-
- 1 Ei
-
- 120 g Zucker
-
- 125 g weiche Butter
-



200 g Naturjoghurt

-

Ausgepresster Saft 1 Orange

-

100ml O-Saft

-

18 Softcakes

Für die Verzierung:

-

6 Softcakes (Orangenfüllung)

-

150 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitungsanweisung

1.

Softcakes für die Verzierung halbieren, die restlichen 18 Stück in kleine Stücke schneiden.

2.

Mehl, Backpulver, Natron, Orangenschale und Softcake Stückchen vermischen.

3.

In einer zweiten Schüssel das Ei leicht verquirlen, dann Zucker, Butter, Joghurt und O-Saft hinzufügen.

4.



Zu den trockenen Zutaten geben und alles vorsichtig vermischen.

5.

Den Teig in die Muffinblechvertiefungen einfüllen. Bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiebeleiste 20 bis 25 Minuten backen.

6.

Die Muffins mit der Glasur und den Softcakes verzieren.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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