



Orangen-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

260 g Mehl (Type 405)

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

2 TL unbehandelte, abgeriebene Orangenschale

-

3 mittelgrosse Orangen

-

1 Ei

-

150 g brauner Zucker

-

100 ml neutrales Öl

-



250 g Buttermilch

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Vertiefungen des Muffinblechs einfetten oder Papier-Backförmchen hineinsetzen
 2. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron und Orangenschale sorgfältig vermischen
 3. Die Orangen schälen, enthäuten und in kleine Stückchen schneiden
 4. In einer weiteren grossen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen
 5. Zucker, Öl, Buttermilch und die Orangenstückchen dazugeben und vermischen
 6. Die Mehlmischung hinzufügen und vorsichtig unterheben
 7. Den Teig in die Blechvertiefungen einfüllen
 8. Im Backofen (Mitte, Umluft 160° C) in 20-25 Minuten goldgelb backen
 9. Die Muffins im Backblech etwa 5 Minuten ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen
-

Anmerkungen

Tipp:

Am Besten schmecken diese fruchtigen Muffins, wenn sie noch warm serviert werden!

Bitte achte auf eine hohe Temperatur zu Beginn der Backzeit. Das Vorheizen ist beim normalen Elektroherd wichtig - die Muffins gehen dadurch besser auf. Nach 10-15 Minuten auf ca. 160° C (Umluft 140° C) zurückschalten.



Orangen-Muffins

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

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	