


# Milchreis-Muffins

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Muffinform:****12 Papierbackförmchen:**

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

**Teig:**

220 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
125 g Magerquark  
3 EL Milch  
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
75 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

**Füllung:**

1 Beutel Dr. Oetker Milchreis  
klassisch  
4 dl Milch  
2 Eier  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
175 g Mandarinen Schnitze, aus der  
Dose, abgetropft  
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon  
Vanilleschote ausgekratztes Mark  
Milch

**Garnitur:**

Zimt-Zucker

**1 Vorbereiten:**

Muffinsblech grosszügig mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Das Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel geben. Magerquark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz zugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig, ca. 3mm dick, zu einem Rechteck auswallen und genügend Rodellen ausstechen. Die Teigrodeln in die Vertiefungen der Muffinsblech legen und am Rand andrücken.

**3 Füllung:**

Milchreis mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen. Eier, Finesse Natürliches Orangenschalen Aroma, Mandarinschnitze und Vanilleschote mit dem auskühlten Reis mischen und auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig rechteckig auswallen und in 24 Streifen (12 cm lang) schneiden (fürs Minimuffins-Blech 96 Streifen, 6cm lang). Je 2 Streifen zusammen verknoten. Auf jedes Muffin einen Teigknoten legen. Mit Milch die Teigknoten bestreichen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Die Muffins in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

**4 Garnitur:**

Die Muffins mit Zimtzucker bestäuben.

