


Orangen Ingwer Muffins

etwa 8 - 10 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform (12er):

Dr. Oetker Papierbackförmchen
Tulip

Für den Muffin Teig:

200 g Butter, weich
150 g Zucker
3 Eier
1 Stk. Orange (Saft und
geriebene Schale)
1 TL frisch geriebener Ingwer
etwa 2 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bitter-Mandel
180 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver

Dekoration:

Puderzucker
1 Stk. Orange

1 Vorbereiten:

Ein Muffinsblech mit Tulip-Papierförmchen belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Muffin Teig:

Die Butter mit dem Zucker schlagen. Danach ein Ei nach dem anderen unterrühren. Die Orangenschale, der Saft, den geriebenen Ingwer und das Bittermandelaroma hinzufügen. Zum Schluss Mehl und Backpulver mischen und in die Masse hineinsieben. Langsam verrühren bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig gleichmässig in die Papierbackförmchen füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten

Muffins in den Papierförmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Dekoration:

Die Muffins mit etwas Puderzucker bestäuben, nach Belieben noch mit etwas Orangensaft tränken und mit kleinen Orangenstückchen dekorieren.