

# Rüebli-Muffins mit Zuckerguss

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

180 g Butter, weich

80 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Prise Salz

3 Eier

200 g Dinkelmehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

110 g Rüebli, geschält, gerieben

1 Stk. Orangen, Saft davon

### Zuckerguss:

150 g Puderzucker

2 EL Milch

### Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan

## 1 Vorbereiten:

Muffin-Förmchen ins Muffinblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Butter mit Zucker, Vanille Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, zur Buttermasse geben, Rüebli und Orangensaft mit dem Kochlöffel einrühren. Den Teig mithilfe von 2 Esslöffeln in die Muffin-Förmchen füllen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 30 Min. backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

## 3 Zuckerguss:

Puderzucker mit Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren.



**Dr. Oetker AG/SA**

④ **Dekoration:**

Die Glasur auf den noch heissen Muffins verteilen und vor dem Anziehen mit Marzipan Rübli verzieren.

