

Schneesturm-Muffins

etwa 12 Stücke    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:
Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

100 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
Dr. Oetker Aroma Rum
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 Prise Salz
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel flüssig
2 Eier
180 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
2 Stk. Orange

Garnitur:

2 ½ dl Rahm
3 EL Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

- 1 Vorbereiten:**
Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

- 2 Teig:**
Butter, Zucker, Finesse geriebene Orangenschale, Aroma Rum, Vanillin-Zucker, Salz und dunkle Glasur zusammen in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und unterheben.

Die Hälfte des Teiges ins vorbereitete Muffinsblech verteilen. Zwei Orangen filetieren und die Filets auf dem Teig verteilen. Mit dem restlichen Teig bedecken. Die übrige Teigmasse darauf verteilen.



In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

Erkalten lassen.

③ Garnitur:

Rahm, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Rahmhalter zusammen steif schlagen und die erkalteten Muffins damit dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Saft beim Filetieren der Orangen auffangen, mit etwas Puderzucker verrühren und die Muffins vor dem Dekorieren damit tränken.

