

Vegane Upside-down-Orangen-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Vorbereiten:**

2 Orangen

Teig:

200 g Mehl

4 TL Dr. Oetker Backpulver

50 g Mandeln, gemahlen

60 g Maisgriess (Polenta)

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Prise Salz

80 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl

250 g Soja-Joghurt (Zitrone)

Zum Tränken:

etwa 50 ml Orangensaft, frisch

gepresst

Zum Aprikotieren und**Bestreuen:**

3 EL Orangenkönfitüre

25 g Pistazien, gehackt

Vanille-Orangen-Sauce:

1 Orange

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème

Vanille

Zucker

6 dl Orangensaft, frisch gepresst (600 ml)

1 Vorbereiten:

Die Orangen so schälen, dass die weisse Haut mit entfernt wird. Die Früchte in jeweils 6 Scheiben schneiden. Die Muffinform be fetten, den Boden mit Zucker ausstreuen und je eine vorbereitete Orangenscheibe einlegen. Backofen vorheizen.

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

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und kurz mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Die Masse auf die Form aufteilen und mit einem feuchten Löffel glatt streichen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**Backzeit: etwa 25 Minuten**

3 Zum Tränken:

Die noch heissen Muffins in der Form mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Hilfe eines Pinsels mit Orangensaft tränken. Die Muffins sofort auf ein Kuchengitter stürzen.

4 Zum Aprikotieren und Bestreuen:

Die Orangenkönfitüre in einem kleinen Topf erhitzen. Die Muffins direkt nach dem Backen damit bepinseln und mit Pistazien bestreuen.

5 Vanille-Orangen-Sauce:

Die Orange so schälen, dass die weisse Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und in Stücke schneiden. Den Pudding nach Packungsanleitung, aber mit Orangensaft statt Milch, zubereiten. Den Pudding mit Zucker beliebig süssen und bis zum Erkalten mehrmals umrühren. Die Orangenstücke in den Pudding einrühren und zu den veganen Muffins servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Orangensauce kann auch Handelsware genommen werden.
- Die Tränke nach Belieben mit 1 EL Orangenlikör verfeinern.