

# Campari - Orangen - Muffins 1

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Form
1		Orange
1		Unbehandelte Orange
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Gem. Zimt
2		Eier
100	Gramm	Zucker
80	ml	Neutrales Öl
		Für den Guss:
100	Gramm	Puderezucker
3	Essl.	Campari

## Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Von der unbehandelten Orange mit dem Zystenreißer einige Schalenstreifen zum Dekorieren abreißen, die übrige Schale abreiben und beide Orangen auspressen. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Mit Natron, Orangenschalen und Zimt mischen. Die Eier verquirlen, mit Zucker, Öl und Orangensaft verschlagen. Die Mehlmischung unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. 20 bis 25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Puderezucker mit Campari glatt rühren und auf die Muffins streichen. mit den Orangenschalenstreifen dekorieren.