

Getränkte - Orangen - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

75	Gramm	Mehl
175	Gramm	Speisestärke (z. B. Mondamin)
1	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Zucker
3		Eier
175	Gramm	Zerlassene Butter
1-2	Teel.	Ger. Orangenschale
1/8	Ltr.	Orangensaft
2	Essl.	Orangenlikör

ZUM VERZIEREN

Kandierte Orangen
Rote Belegkirschen
Puderzucker

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Muffeinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Zucker mischen. Eier, Butter und Orangenschale verquirlen, die Mehlmischung unter rühren.
3. Die Muffeinmulden zu etwa 2/3 mit Teig füllen. Die Muffeins im Backofen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180 °C) 20-25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Dann herauslösen. Die Muffeins oben mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Den Orangensaft mit dem Likör verrühren. Die Muffeins damit tränken. Zum Verzieren die kandierten Orangen vierteln, mit den Belegkirschen auf Holzspießchen in die Muffeins stecken. Mit Puderzucker bestäuben.