

## Gute Laune - Muffins

Zutaten für: 12 Portionen

		Butter und Mehl für die Form
80	Gramm	Frischkäse
110	ml	Orangenlimonade
2	Essl.	Puderzucker
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
		Salz
75	Gramm	Butter
1		Ei
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Saure Sahne

### ZUM VERZIEREN

---

100	Gramm	Puderzucker
2-3	Essl.	Zitronen- oder Orangensaft
	Einige	Weingummi-Orangen

### Anleitung:

1. Die Vertiefungen des Muffinblechs mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Frischkäse mit 1 EL Orangenlimo und dem Puderzucker in einer kleinen Schüssel gut durchrühren und beiseite stellen.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben, mit dem Backpulver, dem Natron und 1 Prise Salz vermischen.
4. In einem kleinen Topf die Butter auf mittlerer Stufe schmelzen.
5. Das Ei in eine weitere Schüssel aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht verquirlen. Zucker, Vanillinzucker, Butter, restliche Orangenlimo und saure Sahne darunter rühren.
6. Das Mehlgemisch zum Eigemisch geben, alles vorsichtig unterheben und nicht zu lange mit einem Rührlöffel vermengen.
7. Etwa ein Drittel des Teiges in die Muffinformen füllen, in jede Vertiefung 1 TL Frischkäsefüllung setzen und mit dem restlichen Teig auffüllen.
8. Das Muffinblech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Muffins 25 - 30 Minuten backen. Gartest nicht vergessen!!!
9. Die Muffins herausnehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.
10. Für den Guß den Puderzucker mit dem Saft vermischen und die Muffins damit bestreichen. Mit Weingummi-Orangen verzieren. Tip: Man kann die Orangen-Limo auch durch Cola ersetzen und Cola-Fläschchen aus Weingummi auf jeden Muffin setzen.