

## Kartoffel - Rosinen - Muffin

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehlig kochende Kartoffeln
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Unbehandelte Orange; die abgeriebene Schale
4		Eier (Größe M)
200	Gramm	Gerieb. Mandeln
150	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1/2	Teel.	Zimt
100	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Puderzucker
3-4	Essl.	Orangensaft
		Kandierte Orangen-scheiben und -schale
12		Papier-Backförmchen

### Anleitung:

1. Kartoffeln ca. 25 Minuten garen. Dann pellen und noch heiß durch die Presse drücken.

2. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenschale cremig rühren. Abgekühlte Kartoffelmasse unterheben. Eier trennen. Eigelb unterrühren. Mandeln, Mehl, Backpulver und Zimt mischen, unter die Eimasse rühren. Rosinen unter heben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.

3. Eine Muffinsform (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Puderzucker und Orangensaft verrühren. Muffins m dem Guss überziehen. Mit Orangen und Orangenschale verzieren. Ergibt 12 Stück Zubereitung: ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit) kcal/Stück: ca. 370 Fett/Stück-. ca. 18 g