

Mandarinen - Karamell - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

4-5	Tafeln	CARAMAC
1	Dose	Mandarinen
1		Mandarinen- od. Orangenjoghurt (150 g)
1	Pack.	Finesse Orange
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
300	Gramm	Mehl
120	Gramm	Weiche Butter oder Magarine
80	Gramm	Zucker
2		Eier

Anleitung:

Backofen auf 180° Grad vorheizen, Muffinform gut einfetten oder mit jeweils 2 Backförmchen auslegen. CARAMAC kleinhacken. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter, Zucker, Vanillezucker, Finesse Orange schaumig schlagen. Dann die Eier, jeweils einzeln, unterrühren. Zu dieser Masse dann den Joghurt dazugeben und nochmals gut verrühren. Diesen Teig zum Mehlgemisch geben und verrühren. Zum Schluss die gehackten CARAMAC-Stückchen und die gut abgetropften Mandarinstückchen mit einem Löffel unterheben. Teig in die Form und für ca. 20-25 Minuten ab in den Backofen.

Der Guss kann individuell gestaltet werden, ich (Tanja) habe eine Vanille-Glasur genommen und dann Haselnusskrokant drübergestreut.