

Mandarinen - Muffins 1-2

Zutaten für: 2 Rezepte

			Variante 1
			Zutaten:
1	Dose		Mandarinen
3			Eier
120	Gramm		Butter
120	Gramm		Zucker
1/2	Pack.		Vanillinzucker
125	Gramm		Joghurt
180	Gramm		Mehl
1	Teel.		Backpulver
1/2	Teel.		Natron

Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mandarinen gut abtropfen lassen. Eier, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Joghurt in einer grossen Schüssel schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und alles gut verrühren. Zum Schluss vorsichtig die Mandarinen unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 180 g Mehl 180 g Zucker 180 g Butter 125 g Naturjoghurt 1 kleine Dose Mandarinen 3 Eier 1 1/2 TL Backpulver 1/2 Päckchen Vanillezucker Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen 200 °C (180 °C Umluft) Muffinform mit Förmchen bestücken.
2. Mandarinen abtropfen (12 übriglassen).
3. Eier schaumig schlagen, mit Butter, Zucker, Vanillezucker und Joghurt glattrühren.
4. Mehl und Backpulver vermischen und mit dem Eigemisch verrühren.
5. Mandarinen vorsichtig unterheben.
6. Teig in die Formen geben und ca. 20 - 25 Minuten backen.
7. Nach dem Abkühlen die restlichen 12 Mandarinen darauf verteilen und mit Puderzucker bestreuen.