

## Mandarinen - Preiselbeer - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

|       |        |      |                    |
|-------|--------|------|--------------------|
| 1     | klein. | Dose | Mandarine          |
| 260   | Gramm  |      | Mehl               |
| 2 1/2 | Teel.  |      | Backpulver         |
| 50    |        |      | Gemahlener Mohn    |
| 1     |        |      | Ei                 |
| 100   | Gramm  |      | Butter             |
| 120   | Gramm  |      | Zucker             |
| 220   | ml     |      | Mandarinensaft     |
| 140   | Gramm  |      | Preiselbeerkompott |

### Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.  
Mandarinen gut abtropfen lassen. Mehl, Backpulver und Mohn in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Butter, Zucker, Mandarinenensaft und Preiselbeerkompott schaumig rühren. Mehlgemisch und Mandarinen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.muffinparadies.de> Copyright 2001 by ElkJoe  
Zubereitung:  
Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.  
Mandarinen gut abtropfen lassen. Mehl, Backpulver und Mohn in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Butter, Zucker, Mandarinenensaft und Preiselbeerkompott schaumig rühren. Mehlgemisch und Mandarinen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.