

## Mandarinen - Streusel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

|       |       |   |
|-------|-------|---|
|       |       | Fett oder Papierförmchen für die Backform |
| 200   | Gramm | Mandarinen aus der Dose                   |
| 1     |       | Ei  |
| 100   | Gramm | Weiche Butter                             |
| 100   | Gramm | Zucker                                    |
| 1     | Pack. | Vanillezucker                             |
| 200   | ml    | Buttermilch                               |
| 200   | Gramm | Mehl                                      |
| 50    | Gramm | Speisestärke                              |
| 2 1/2 | Teel. | Backpulver                                |
| 1     | Prise | Salz                                      |
|       |       | Für die Streusel:                         |
| 50    | Gramm | Mehl                                      |
| 1     | Pack. | Vanillezucker                             |
| 1     | Prise | Gem. Zimt                                 |
| 50    | Gramm | Gem. Mandeln                              |
| 60    | Gramm | Weiche Butter                             |

### Anleitung:

Backofen auf 200 c vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Die Mandarinen gut abtropfen lassen (den Saft auffangen) und in kleine Stückchen schneiden. Das Ei mit Fett, Zucker, Vanillezucker, Buttermilch und 3 bis 4 El von dem Mandarinsaft verrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen auf die Eimasse sieben und unterrühren, dann die Mandarinen unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Für die Streusel alle Zutaten verkneten und auf die Teighäufchen streuen. Muffins bei 20 bis 25 backen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.