

Mandeln - Sunrise - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

3		Eier trennen
150	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
100	Gramm	Kernige Haferflocken
100	Gramm	Mehl (Type 550)
2	Teel.	Backpulver
75	Gramm	Gehackte Mandeln
4		Ungespritzte Orangen
150	Gramm	Aprikosenmarmelade

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In das Muffinblech Papierförmchen setzen. Die Eier trennen und die Butter mit den Eigelben und dem Zucker schaumig rühren.
2. Die Haferflocken, das Mehl, Backpulver und die Mandeln miteinander vermischen und unter die Masse kneten. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
3. Die Orangen waschen, die Schale abreiben und das Fruchtfleisch filetieren. Die Filets zweier Orangen in kleine Stücke schneiden und unter den Teig rühren.
4. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen und mit den übrigen Orangenfilets belegen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 backen. Die Muffins noch warm mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.