

Orange - Muffeins O.Triebm.

Zutaten für: 1 Rezept

180	ml	Sonnenblumenöl
225	Gramm	Zucker
2		Eier
210	Gramm	Mehl
2	Teel.	Salz
1	Teel.	Geriebene Vanille (gibt's im Reformhaus/Drogerie, Keinen Vanillezucker!)
60	ml	Orangensaft
2	Teel.	Geriebene Orangenschale

Anleitung:

Öl, Zucker und Eier gut vermischen. Restliche Zutaten dazugeben und mit Mixer gut vermischen (nicht zu lange, sonst wird es zu breiig). In gefettete Muffein-Form geben, bei 175C 10-15 min. backen.

Bei Verwendung von Blutorange evtl. mehr Zucker verwenden, je nach Geschmack.