

Orangen - Dattel - Muffins

Kategorien: Backen, Früchte, Muffin, Amerika

Zutaten für: 12 Stück

150	Gramm	Vollweizenmehl
150	Gramm	Weizenmehl Type 405
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz
1		Ei
100	Gramm	Brauner Zucker
150	ml	Buttermilch
60	Gramm	Butter; zerlassen und abgekühlt
60	ml	Orangensaft
1		Orange
90	Gramm	Datteln ohne Kern; gehackt

ZUM BESTREUEN

1		Essl. Zucker
1/2		Teel. Gemahlener Zimt

AUSSERDEM

- Muffin-Förmchen von 7 1/2
- cm Durchmesser

Anleitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffin-Förmchen mit Butter bestreichen oder mit Backpapier oder passenden Papierförmchen auslegen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel das Ei und den braunen Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen. Buttermilch, zerlassene Butter und Orangensaft unterrühren.

Die Orangenschale abreiben, dabei nicht die weiße Haut unter der Schale mitreiben, sie schmeckt bitter. Die Orange schälen, in die einzelnen Segmente zerteilen und alle Häute entfernen, das Fruchtfleisch in 6 mm große Stücke schneiden. Zusammen mit den Datteln in die Eier-Zucker-Mischung geben.

Die flüssigen Zutaten schnell unter die Mehlmischung rühren, dabei darauf achten, daß sich keine Klümpchen bilden. Den Teig in die vorbereiteten Muffin-Förmchen füllen, dabei das obere Viertel der Förmchen frei lassen.

Zucker und Zimt vermischen und die Muffins gleichmäßig damit bestreuen. Die Muffins 15 Minuten backen. Zur Garprobe mit einem Zahnstocher hineinstecken; bleibt kein Teig daran kleben, kann man sie aus dem Ofen nehmen.