

Orangen - Einfache - Muffins (Ohne Ei, mit Tofu)

Zutaten für: 12 Muffins

1	groß. Orange; Saft und Schale
30	Gramm Tofu
3/4	Tasse Zucker; weniger geht auch
3	Essl. Oel
1/2	Tasse Wasser; kann durch Orangen-Saft ersetzt werden
2	Tassen Mehl
1	Teel. Backpulver
1	Teel. Cream of tartar (*)
1/4	Teel. Salz

Anleitung:

Karen: "I've tried an eggless blueberry muffin just the other day, and it turned out better than I expected. I wanted the muffins to be VERY moist, sweet, and rather dense. " [siehe Heidelbeere-Muffins] " These " [d.h. die Orangen-Muffins] " came out nicely also, but a little lighter in texture."

Ofen auf 180 oC vorheizen, Muffins-Formen ausbuttern.

Orangenschale fein abreiben, Saft ausdruecken.

Tofu mit dem Zucker gut verkneten (oder im Mixer mischen).
Orangenschale, Orangensaft, Oel und Wasser einruehren.

Mehl, Backpulver , Cream of tartar und Salz miteinander vermischen, mit der Tofu-Orange-Oel-Wasser-Mischung verruehren.

Muffins-Formen fuellen (2/3 voll) und ca. 15 Minuten backen (bis die Muffins leicht braun werden, bzw. mit Holznadel pruefen: diese muss nach dem Einstechen sauber herauskommen).

Karen's Bemerkungen: "I always use tofu as an egg-replacer in baked goods, with excellent results. It may only be luck, or coincidence, so if you don't have a piece of tofu handy, try omitting it.

These muffins are pretty sweet, so you may want to decrease the amount of sugar used. The sugar does seem to act as a humectant though, so the muffins will stay a little moister in storage if you use more sugar".

(*) Laut Woerterbuch: "Cream of tartar": gereinigter Weinstein, doppelweinsteinsaures Kali.

From the kitchen of Karen Mintzias@1:102/125, 17.04.94

Gepostet von Rene Gagnaux @ 2:246/1401.58 am 19.04.94