

## Orangen - Muffeins mit Mandeln

Zutaten für: 12 Stück

|     |        |                       |
|-----|--------|-----------------------|
| 1   |        | Unbehandelte Orange   |
| 100 | Gramm  | Marzipanrohmasse      |
| 125 | Gramm  | Butter oder Margarine |
| 100 | Gramm  | Zucker                |
| 1   | Tüte   | Vanillezucker         |
| 2   |        | Eier                  |
| 100 | Gramm  | Mehl                  |
| 50  | Gramm  | Speisestärke          |
| 1/2 | Tüte   | Backpulver            |
| 100 | Gramm  | Gemahlene Mandeln     |
| 30  | Gramm  | Mandelstifte          |
| 1   | Beutel | (100 g) Nougatglasur  |
| 12  |        | Papierbackförmchen    |

### Anleitung:

1. Die Orange heiß waschen, trockenreiben und Schale abreiben. Orange auspressen. Marzipan fein würfeln oder raspeln. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.
2. Butter oder Margarine, Marzipan, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier unterrühren. Orangenschale und - Saft unterziehen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und unterheben.
3. Eine 12er- Muffeinsform mit Papierförmchen auslegen. Teig darin verteilen. 20- 25 Min. backen. Auskühlen lassen.
4. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Die Glasur nach Packungsanweisung schmelzen. Beutelecke abschneiden, Glasur auf die Muffeins träufeln. Mit Mandelstiften bestreuen. Glasur trocknen lassen.

Pro Stück ca. 330 kcal, E 5 g, F 22 g, KH 28 g Zubereitung: 35 Min., Backen: 20- 25 Min.