

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.