

# Orangen - Muffins 1 - 8

Zutaten für: 8 Rezepte

## Variante 1

Zutaten:

|     |       |                |
|-----|-------|----------------|
| 260 | Gramm | Mehl           |
| 2   | Teel. | Backpulver     |
| 1/2 | Teel. | Natron         |
| 1   | Teel. | Orangenschale  |
| 2   |       | Orangen        |
| 1   |       | Ei             |
| 150 | Gramm | Brauner Zucker |
| 100 | ml    | Neutrales Öl   |
| 250 | ml    | Buttermilch    |

## Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Orangen schälen, enthäuten und kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron und Orangenschale vermischen. In einer weiteren Schüssel Ei, Zucker, Öl, Buttermilch gut verrühren. Orangenstückchen und Mehlgemisch und vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und etwa 20 - 25 Minuten backen.

## Variante 2

Zutaten: 2 Teelöffel Orangenschale 60 g Zucker 1 Teelöffel Orangensaft 75 g Butter 300 g Mehl 1 ¼ Teelöffel Backpulver 1 Teelöffel Natron 1 Prise Salz 75 g Zucker 2 Eier 180 g Naturjoghurt 180 ml Milch

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Orangenschale, Zucker und Orangensaft in einem Pfännchen erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann Butter hinzufügen und unterrühren, bis sie geschmolzen ist. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen. In einer anderen Schüssel Zucker, Eier, Joghurt, Milch und Orangengemisch verquirlen. Mehlgemisch hinzufügen und gut unterheben. Teig in die Förmchen füllen und etwa 20 - 25 Minuten backen.

## Variante 3

Zutaten: 60 g Zucker 100 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver 1 Prise Salz 1 Ei 240 ml Milch 60 ml neutrales Öl 60 ml Orangensaft 1 Teelöffel Orangenschale

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Zucker, Mehl, Backpulver, Salz und Orangenschale vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Milch, Öl und Orangensaft verquirlen. Mehlgemisch dazugeben und kurz unterheben. Teig in die Förmchen füllen und etwa 20 - 25 Minuten backen.

## Variante 4

Zutaten: 250 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver 2 Prisen Salz 2 Teelöffel Orangenschale 50 g brauner Zucker 125 ml Orangensaft 100 ml Buttermilch 50 g Orangenmarmelade 1 Ei

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Salz, Orangenschale und Zucker in einer Schüssel mischen. Orangensaft, Buttermilch, Orangenmarmelade und Ei

## Orangen - Muffins 1 - 8

(Fortsetzung)

dazugeben und alles gut verrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 5

Zutaten: 1 Orange 250 ml Schlagsahne 3 Eier 200 g Zucker 300 g Mehl  
3 Teelöffel Backpulver

Zubereitung: Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Orange auspressen und Sahne steif schlagen. Eier, Zucker und Orangensaft sehr schaumig schlagen. Sahne, Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 6

Zutaten: 150 g Mehl 1 Teelöffel Backpulver 150 g Zucker 150 g Butter  
3 Eier 1 Päckchen Vanillinzucker 1 Prise Salz 2 Teelöffel  
Orangenschale

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Butter, nach und nach Eier, Vanillinzucker, Salz und Orangenschale schaumig rühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 7

Zutaten: 125 g Butter 1 unbehandelte Orange 3 Eier 200 g Zucker 180  
g Weizenmehl 2 TL Backpulver 100 ml Milch

Zubereitung: Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Muffinform einfetten. Die Eier und Butter zusammen rühren, Zucker, Orange und Milch unterrühren. Zum Schluss noch Mehl und Backpulver langsam unterrühren. Auf der mittleren Schiene auf 180 °C 15-20 Minuten backen.

Variante 8

Zutaten: 125 g Butter 1 Tüte Orangenback 60 ml Orangensaft 3 Eier  
200 g Zucker 180 g Weizenmehl (405) 2 TL Backpulver 100 ml Milch 200  
g Zartbitter-Kuvertüre für den Guss

Zubereitung: Die Eier und den Zucker in einer Schüssel dick cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit Orangensaft, -schale, Milch und Butter unter die Eier-Zucker-Creme rühren. 15 Minuten bei 180 °C. Im Blech etwas abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Die Kuvertüre schmelzen und die Muffins mit der Oberseite in die Schokolade tauchen.

ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.muffin-paradies.de> Copyright  
2002 by ElkJoe