

Orangen - Schoko - Muffins Variante 2

Zutaten für: 1 Rezept

1		Orange
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Pack.	Schokoladen-Puddingpulver
40	Gramm	Schokostreusel
2		Eier
120	Gramm	Zucker
60	ml	Neutrales Öl
130	Gramm	Quark
40	ml	Butorangen-Nektar oder Orangensaft
1	Teel.	Orangenzucker

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Orange schälen, in kleine Stückchen schneiden und den Saft dabei auffangen. Mehl, Backpulver, Natron, Puddingpulver und Schokostreusel in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Öl, Quark, Orangensaft und Orangenzucker schaumig schlagen. Orangenstückchen unterrühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.