

# Orangenlikör - Muffins 1

Zutaten für: 12 Stück

100	Gramm	Mandeln
1		Unbehandelte Orange
100	Gramm	Zerlassene Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
1	Teel.	Gem. Vanille (aus dem Reformhaus)
2		Eier
150	ml	Milch; ca.
2-3	Essl.	Cointreau
100	Gramm	Mehl mit Weizenkeimen
50	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
		Puderzucker zum Bestäuben

## Anleitung:

1. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und kurz darin ziehen lassen, dann aus den Häuten schnippen. Beiseite legen und 200 C vorheizen. Ein Muffinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Orange heiß abwaschen und trockenreiben. Die Schale mit einem Zestenreißer oder einer Reibe dünn abraspeln. Den Saft auspressen (es sollten etwa 100 ml sein). 3. Butter, Zucker, Orangenschale, Vanille und Eier verrühren. Orangensaft, Milch und Cointreau hinzufügen und untermischen. 4. Die Mandeln fein mahlen. Mandeln, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Die Muffinmulden zu etwa 2/3 mit Teig füllen. 5. Die Muffins im Backofen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180 C) etwa 25 Minuten backen. 6. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und in der Form etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. 7. Die Muffins vor dem Servieren dünn mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Auch eine Glasur aus Orangenlikör oder -saft und Puderzucker passt gut zu diesen Muffins. Dafür 100 g Puderzucker mit 2-3 EL Likör oder Saft verrühren und die Muffins damit bestreichen. Reichen Sie einen Obstsalat aus frischen Früchten zu den Muffins, den Sie je nach dem saisonalen Angebot zusammenstellen können.