

Orangenlikör - Muffeins 2

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------------------|
| 100 | Gramm | Geschälte, gemahlene Mandeln |
| 1 | | Unbehandelte Orange; Schale und Saft |
| 100 | Gramm | Zerlassene Butter oder Margarine |
| 100 | Gramm | Brauner Zucker |
| 1 | Teel. | Gem. Vanille |
| 2 | | Eier |
| 150 | ml | Milch |
| 2-3 | Essl. | Orangenlikör |
| 100 | Gramm | Mehl |
| 50 | Gramm | Stärke |
| 2 | Teel. | Backpulver |

Anleitung:

Butter oder Margarine, Zucker, Orangenschale, Vanille und Eier verrühren, Orangensaft, Milch und Orangenlikör zufügen und unterrühren. Mandeln, Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit der Eiermasse verrühren, in die Muffeinsform füllen. 25 Minuten bei 180°