

Rosinen - Muffins - Saftige

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Kartoffeln (vorwiegend fest kochende)
100	Gramm	Butter/Margarine
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Unbehandelte Orange; die Schale
4		Eier (Gr. M)
200	Gramm	Gemahlene Mandeln
150	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1/2	Teel.	Zimt
100	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Puderzucker
3-4	Essl.	Orangensaft
		Kandierte Orangenscheiben und Orangenschale zum Verzieren
12-36		Papierbackförmchen (ca. 5 cm Ø)

Anleitung:

1. Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 25 Minuten kochen. Dann abgießen, kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

2. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenschale cremig verrühren. Kartoffeln unterrühren. Eier trennen. Eigelb zur Kartoffelmasse geben und unterrühren. Mandeln, Mehl, Backpulver und Zimt mischen, schnell unterrühren. Rosinen waschen, trockentupfen und unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. In die Mulden einer Muffinform (12 Mulden) je 1 Papierförmchen setzen oder 2-3 Papierförmchen ineinander setzen. Teig zu ca. 2/3 in die Papierförmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 C / Umluft: 175 C / Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen.

4. Puderzucker und Orangensaft zu einem glatten Guss verrühren. Muffins damit bestreichen. Orangenscheiben in kleine Stücke schneiden. Muffins mit Orangenscheiben und Orangenschale verzieren. Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit). Pro Stück ca. 370 kcal//1550 kj. Eiweiß 8 g, Fett 18 g, Kohlehydrate 44 g