

Sangria - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
1		Unbehandelte Orange
1		Unbehandelte Zitrone
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
1/2		Apfel
1		Ei
120	Gramm	Zucker
100	Gramm	Weiche Butter
1	Pack.	Vanillezucker
5	Essl.	Rotwein
20	ml	Orangenlikör
100	ml	Buttermilch

FÜR DEN GUSS

125	Gramm	Puderzucker
1-2	Essl.	Rotwein
1	Teel.	Rum

Anleitung:

Ofen auf 200 C vorheizen. Die Förmchen einfetten. Einige Schalenstreifen von Orange und Zitrone abschälen, beiseite legen. Übrige Schalen abreiben, Früchte auspressen. Mehl und Backpulver sieben. Mit Natron, Salz sowie den abgeriebenen Schalen mischen. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und raspeln. Ei mit Zucker, Butter, Vanillezucker, Rotwein, Orangenlikör, Buttermilch und 5 El des ausgepressten Safts verrühren. Erst die Apfelraspel, dann die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen aus der Form lösen. Puderzucker mit Rotwein und Rum glatt rühren und auf die Muffins streichen. Mit Orangen- und Zitronenschalen dekorieren.