

Orangen Muffin



Zutaten für 12 Muffin

200g Butter
150g Zucker
6 Eiweiß
100g geriebene, geschälte
Mandeln
40g Mehl
1 Päckchen Vanillepudding
2 Esslöffel Orangenlikör
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver mit
Safran
4 Päckchen Orangenzesten

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf bei milder Hitze aufkochen und etwas abkühlen lassen. Jetzt dick die Muffinförmchen einfetten. Es darf auch etwas flüssige Butter auf dem Boden sein.

Zucker, Vanillezucker und Eiweiße in einer Schüssel mit einem Kochlöffel verrühren bis der Zucker geschmolzen ist. Die Masse darf nicht schaumig sein.

Die gemahlenden Mandeln, das Mehl, das Puddingpulver, die Orangenzesten, das Backpulver und den Orangenlikör unterrühren, dann immer in kleinen Mengen die flüssige Butter einarbeiten. Die Masse etwa eine halbe Stunde stehen und durchziehen lassen damit die Orangenzesten ihr Aroma entfalten können.

Jetzt die Masse in die Förmchen gießen bis sie zu etwa 2/3 gefüllt sind. Bei 180° Heißluft etwa 12-13 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und dann aus den Förmchen lösen. Das muss recht bald nach dem Backen passieren da die Muffin sonst leicht in der Form kleben bleiben.

Tipp:

Alle Orangenzutaten durch Zitrone ersetzen gibt leckere Zitronenmuffin.