

Mandarinen-Muffins bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Dose Mandarinen, 175 gr Butter, 150 gr Brauner-Zucker, 3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 4 Esslöffel Orangenlikör, 175 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 2 Teelöffel Backpulver, 50 gr Mandelblättchen.

Die Zubereitung:

Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Butter, Zucker, Vanillezucker sowie eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach den Orangenlikör unterziehen. Den Backofen auf 175 C vorheizen. Mehl, Vanillepuddingpulver sowie Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen und unter die Eiermasse ziehen. Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und den Teig einfüllen. Mandarinen in die Förmchen verteilen, und die Mandelplättchen darüberstreuen. Die Muffins 25 min im Ofen backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.