

Kumquat-Nuss-Muffins

Süße Muffins mit Buttermilch und Pekannusskernen

etwa 12 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Backpapier

Fett

Nuss-Splitter:

100 g Pekannusskerne

100 g Zucker

Teig:

100 g Kumquats

50 g weiße Schokolade

75 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

250 ml Buttermilch

1 Ei (der Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

½ gestr. TL Dr. Oetker Natron

Zum Verzieren:

50 g weiße Schokolade

1 TL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Kumquats

1 Nuss-Splitter:

Pekannusskerne grob hacken. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und etwas bräunen ("karamellisieren") lassen. Gehackte Nusskerne unterrühren und so lange rühren, bis sie vollständig vom Zucker überzogen sind. Die Nussmasse auf Backpapier geben und erkalten lassen.

2 Vorbereiten:

Aus dem Backpapier 12 Quadrate (etwa 20 x 20 cm) reißen oder schneiden. Die Muffinform am Boden der Mulden etwas fetten. Kumquats waschen und klein schneiden, dabei die Kerne entfernen. Schokolade hacken. Nuss-Splitter grob zerkleinern (z. B. mit einem Teigroller). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



3 Teig:

Öl, Buttermilch, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und kurz unterrühren. Kumquatstücke, Schokolade und Nuss-Splitter unterheben. In jede Mulde ein Backpapierquadrat drücken, die Seiten etwas hochbiegen und sofort jeweils etwa 1 Esslöffel Teig einfüllen. Restlichen Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Muffins mit dem Papier aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und zusammen mit dem Speiseöl in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschließen und die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Gefrierbeutel gut abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Schokolade über die Muffins sprengeln. Kumquats waschen, in Scheiben schneiden (Kerne evtl. entfernen) und dekorativ auf den Muffins verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Pekannusskerne bekommen, können Sie auch andere Nusskerne verwenden.
- Sie können die Muffinform auch fetten und mehlen statt die Muffins in dem Backpapier zu backen.

