


Orangen-Mandel-Muffins

Feine Muffins mit Streuseln und Marzipan.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Streuselteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
50 g Weizenmehl
30 g Zucker
60 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

Teig:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
350 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 TL Dr. Oetker Natron
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
150 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
125 ml Orangensaft
1 Ei (Größe M)
150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Für beide Teige Marzipan grob raspeln. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Alle Zutaten in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

3 Teig:

Alle Zutaten, außer Kuvertüre fix, in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Kuvertüre fix untermischen und den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen und etwas andrücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins noch 10 Min. in der Form stehen lassen. Das Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt die Muffinform zu fetten, geben Sie Papierbackförmchen in die Muffinform.
- Die Muffins lassen sich prima einfrieren.

