REZEPT FÜR ORANGEN-SAUERKIRSCH-MUFFINS MIT PISTAZIEN



ORANGEN-SAUERKIRSCH-MUFFINS MIT PISTAZIEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stück | 0 Min.

Zutaten

- 60 g gehackte Pistazien
- 120 g getrocknete Sauerkirschen
- 60 g kandierte Orangenstücke
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 2 Eier
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 75 ml Speiseöl
- abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 300 ml Buttermilch
- 12 Papierförmchen

1472

ZUBEREITUNG

278	6.2	38	11.1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Pistazien, Sauerkirschen, Orangenstücke, Mehl, Backpulver und Natron vermischen. Anschließend Eier, SweetFamily Puderzucker, Öl, Orangenschale und Buttermilch verrühren.

Die Mehlmischung kurz mit einem Schneebesen unterrühren. Den Teig in zwölf Papierförmchen füllen, diese in die Mulden einer Muffinform (12 Mulden) stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Zum Schluss die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Wunsch mit SweetFamily Puderzucker bestäubt servieren.