

Hier und heute



Blutorangentörtchen

Die vitaminreiche Blutorange wird in Theresa Knipschilts Kuchenrezept zum Hauptakteur. Sie liefert fruchtige Süße und ein tolles Farbspiel. Die Konditormeisterin backt Muffins mit den Früchten und verwendet dafür Maismehl.

Rezept

Blutorangentörtchen (Muffins)

von Theresa Knipschild, für 12 Stück

Zutaten

- 125 g Butter, weich
- 150 g brauner Zucker
- 3 Prisen Salz
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- 3 Eier, Zimmertemperatur
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Maismehl
- 4 g Backpulver
- 2-3 Blutorangen

Zubereitung

Die Mulden eines Muffinbleches mit Papierförmchen auslegen. Blutorangen mit einem Messer von der Schale befreien und in circa 0,3 cm breite Scheiben schneiden. Ggf. auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter mit Zucker, Salz und Orangenabrieb schaumig schlagen. Eier einzeln einrühren und aufschlagen. Gemahlene Mandeln mit Maismehl und Backpulver mischen und zum Butter-Ei-Gemisch geben. Kurz zu einem Teig verrühren. Teig mit einem Eisportionierer oder zwei Esslöffeln in die Mulden verteilen. Je eine Orangenscheibe auf den Teig in der Mulde eindrücken. Im Backofen circa 25 bis 30 Minuten backen.