

Hier und heute



Orangenmuffins mit Frosting

Marcel Seeger zaubert köstlich-saftige Muffins mit herber Zartbitterschokolade und spritzig-süßen Orangenstückchen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für zwölf Stück

Zutaten

- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 2 Eier (Gr. M)
- 80 ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 200 g Naturjoghurt
- 30 g Zartbitterschokolade, geraspelt
- Saft einer halben Bio- Orange
- 12 kleine Orangenstückchen
- 250 g Mehl, Typ 550
- 7g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Muffinform entweder gut fetten und bemehlen oder mit Papierbackförmchen auslegen. Die Eier mit Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver gründlich vermischen. Speiseöl, Naturjoghurt, geraspelte Schokolade und Orangensaft unter die Eimasse rühren. Anschließend das Mehlgemisch unterheben und alles zu einem Muffinteig verbinden. Den fertigen Teig auf die Muffinförmchen verteilen und dann in jeden Muffin ein frisches Orangenstückchen hineindrücken. Anschließend die Orangenmuffins im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Muffins in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form herausnehmen.

Zutaten für das Frosting

- 200 g Frischkäse
- 20 g Puderzucker
- 15 ml Orangensaft von der Bio- Orange
- etwas Abrieb von der Bio-Orange

Zubereitung

In einer Schüssel Frischkäse, Puderzucker und Orangensaft verrühren. Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf jeden Muffin einen Tupfen dressieren und zum Abschluss etwas Orangenabrieb aufstreuen.