

Cranberry Muffins mit Orangenglasur

Mit dem Rezept für Cranberry Muffins mit Orangenglasur erstrahlt der Klassiker in einer neuen Variante, die Muffinliebhaber begeistert. Einfache Zubereitung!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
300 g	Cranberries (getrocknete)
100 g	Butter
250 g	Zucker
2 Stk.	Eier
2 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Orange (die Schale davon)
100 ml	Milch
1 Stk.	Muffinform

Für die Orangenglasur

2 EL	Orangensaft
250 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Cranberry Muffins** mit Orangenglasur zunächst den Ofen auf 190°C vorheizen, das Muffinbackblech einfetten und bemehlen.
2. Dann Salz, Backpulver und Mehl in einer mittelgroßen Schüssel vermischen und beiseitestellen. Danach Schlagobers, Butter und Zucker in einer weiteren Schüssel mit einem

Handrührgerät für etwa drei Minuten schlagen. Anschließend Ei in die Schüssel schlagen, Vanille zugeben und weiter schlagen.

3. Nun die Schale einer Orange abreiben und in den Teig mixen. Anschließend Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die getrockneten Cranberrys in den Teig rühren. Danach den Teig in Muffinformen füllen. Die Förmchen dabei zu drei Vierteln füllen. Das Blech jetzt für etwa 30 Minuten in den Ofen stellen.
4. Um zu überprüfen, ob die Muffins fertig sind, einen Zahnstocher hineinstecken, wenn an diesem beim Herausziehen keine Teigreste haften bleiben, die Muffins aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen den Orangensaft mit dem Staubzucker in einer Schüssel vermischen.
5. Die Orangenglasur nun mit einem Pinsel auf jeden Muffin streichen und trocknen lassen.

Tipp

Die Cranberry Muffins mit Orangenglasur am besten noch leicht warm servieren. Die Muffins sind in einer Dose aufbewahrt für mehrere Tage haltbar. Die Muffins dann einfach in der Mikrowelle nochmals kurz erwärmen.