

# Mandarinen Muffins

Das Rezept von den Mandarinen Muffins ist kinderleicht in der Zubereitung. Die kleinen fruchtigen Kuchen schmecken besonders köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|         |                                              |
|---------|----------------------------------------------|
| 200 g   | Mehl                                         |
| 2 TL    | Backpulver                                   |
| 150 g   | Staubzucker (gesiebt)                        |
| 50 g    | Kokosraspeln                                 |
| 1 Prise | Orangenschale (gerieben, Schale unbehandelt) |
| 200 ml  | Mineralwasser mit Kohlensäure                |
| 125 ml  | Sonnenblumenöl                               |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>                           |
| 1 Dose  | <a href="#">Mandarinen</a>                   |
| 1 Stk.  | <a href="#">Muffinform</a>                   |

## Zubereitung

1. Für die **Mandarinen Muffins** den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffin Form mit Papiertütchen belegen.
2. Das Pflanzenöl und Ei verrühren. Das Mehl, Zucker, Kokosraspeln, Backpulver und Orangenschale in einer zweiten Schüssel vermischen. Die flüssigen Zutaten und das Mineralwasser hinzugeben und zu einem Teig verrühren.
3. In die Papierförmchen füllen und auf jeden Muffin ein bis zwei Mandarinen leicht eindrücken.
4. Im Backofen etwa 20 Minuten goldgelb backen.

## Tipp

Die fruchtigen Muffins vor dem Backen noch mit einer Prise Kokosraspeln bestreuen. Zur Dekoration mit Staubzucker bestäuben.