Orangen-Muffins

Eines der besten Rezepte für die beliebten Minikuchen: fruchtige Orangen-Muffins mit Pecannüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

50 g	Pecannüsse (geröstet und geschält)
280 g	Mehl
1 Prise	Salz
0.5 TL	Natron
250 g	Kristallzucker
110 g	Butter
1 Stk.	Ei
130 ml	Joghurt
1 EL	Orangen (Schale)
200 g	Ananas
100 ml	Orangensaft
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Muffins** das Backrohr vorheizen auf 180°C. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. Die Ananas schälen und sehr klein schneiden (oder Dosen-Ananas verwenden). Von einer Orange die Schale fein abreiben.

2. Das Mehl mit Natron und Salz in ein Gefäß geben und vermischen. In einer großen Schüssel die weiche Butter mit 60 Prozent des Zuckers cremig verrühren. Das Ei zufügen und einrühren. Joghurt und 20 Prozent des Orangensafts sowie die abgeriebene Orangenschale beigeben und verrühren. Das Mehlgemisch vorsichtig unterheben, zum Schluss die Ananasstückchen und gehackten Nüsse unterheben.

3. Die Masse in die Förmchen füllen und auf mittlerer Scheine etwa 20 Minuten lang backen lassen. Den restlichen Orangensaft und Zucker in einer Schale glatt verrühren. Die Muffins nach der Backzeit herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit dem gezuckerten Saft bepinseln und servieren.

Tipp

Die Orangen-Muffins nach Geschmack mit etwas Staubzucker bestreuen.