

## Rezept

# Mandarinen-Muffins

Ein Rezept von Mandarinen-Muffins, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)	<b>50 g</b> Löffelbiskuits
<b>200 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>2</b> Eier	<b>150 g</b> Rohrzucker
+ 2 EL Rohrzucker für die Glasur	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>100 ml</b> neutrales Öl	<b>100</b> Joghurt
<b>100 ml</b> Eierlikör	<b>1</b> 12er-Muffinblech
Fett für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Blechvertiefungen fetten. Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz grob zerdrücken. Mit Mehl und Backpulver mischen.
2. Eier mit 150 g Rohrzucker, Vanillezucker, Öl, Joghurt und Eierlikör verrühren. Mehlmischung unterrühren. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Muffins mit den Mandarinen belegen, mit 2 EL Rohrzucker bestreuen und weitere 5-10 Min. backen. Herausnehmen und abgekühlt aus den Formen lösen.