Rezept

Cranberry-Orangen-Muffins

Ein Rezept von Cranberry-Orangen-Muffins, am 29.05.2025

Zutaten

2	Bio-Orangen
250 g	Cranberrys (frisch oder tiefgekühlt)
200 g	Mehl
2	Eier
	12er-Muffinblech
250 g	Zucker
100 g	Butter
2	geh. TL Backpulver
200 g	Crème fraîche, Schmant oder saure Sahne
12	Papierförmchen oder Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Orangen heiß waschen und von 1 Frucht die Schale fein abreiben, von beiden Orangen den Saft auspressen (etwa 150 ml). Saft mit 100 g Zucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Cranberrys einlegen und bei schwacher Hitze 2-3 Min. kochen, bis die Beeren aufplatzen. Vom Herd nehmen, kurz ziehen und dann im Sieb abtropfen lassen.

2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Die Butter schmelzen, Mehl und Backpulver vermischen.

3. Die Eier mit Crème fraîche, Schmant oder saurer Sahne, übrigem Zucker, Orangenschale und Butter verrühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren.

4. Die Hälfte des Teigs, Cranberrys und übrigen Teig in die Blechvertiefungen schichten. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen.