

## Rezept

# Mohn-O-Muffins

Ein Rezept von Mohn-O-Muffins, am 27.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>220 g</b> Mehl                            | <b>2</b> leicht gehäufte TL Backpulver |
| <b>1</b> Orange (200 g)                      | <b>250 g</b> Mohn-Back                 |
| <b>100 g</b> Zucker                          | <b>1 Prise</b> Salz                    |
| <b>5 EL</b> Öl                               | <b>200 g</b> saure Sahne               |
| <b>2</b> Eier                                | 1/2 gestrichener TL Orangenzucker      |
| Fett für die Form oder 12 Papierbackförmchen |  |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Vertiefungen der Muffinform einfetten und die Form kalt stellen. (Wenn Ihnen die Muffins häufig in der Form kleben bleiben, verwenden Sie besser Papierbackförmchen.) Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen.
2. Mehl und Backpulver mischen. Die Orange schälen, dabei die weiße Haut mitentfernen. Mit einem scharfen Messer die Orangenfilets zwischen den Trennhäutchen heraus- und in Stückchen schneiden.
3. Das Mohn-Back mit Zucker, Salz, Öl und saurer Sahne verquirlen. Die Eier und den Orangenzucker einrühren.
4. Die Mehlmischung zügig unterrühren, die Orangenstückchen unterziehen. Den Teig in die Vertiefungen füllen. Im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.