

Orangen-Eierpunsch-Muffins

Zutaten

für Eierpunsch-Muffins:

- 260 g Mehl Type 405
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 mittlere, unbehandelte Orangen
- 1/4 l Orangensaft
- 140 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- 4 cl Verpoorten-Punsch

Für die Muffinform:

1 Ei Butter oder Papierförmchen verwenden, die am besten in die Muffinform eingesetzt werden.



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Das Mehl sieben und mit Backpulver und Salz vermischen.
3. Die Schale von den Orangen abreiben. Die Orangen schälen, in Stücke schneiden und mit einem Pürierstab zerkleinern.
4. Aus Zucker und Ei eine cremige Masse rühren, die Butter nach und nach zugeben.
5. Den Orangensaft, die Orangenschale, pürierte Früchte, VERPOORTEN-Punsch sowie die Mehlmischung zur Eimasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
6. Den Teig bis zu zwei Drittel Höhe in die Muffinförmchen einfüllen.
7. Im Backofen 20-25 Minuten goldgelb backen.
8. Die Muffins aus dem Backofen nehmen, in der Form noch 5 Minuten ruhen lassen.
9. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen oder warm servieren.
10. Für einen Geburtstag mit bunten Figuren, Zuckerschrift, Früchten usw. nach Lust und Laune dekorieren.

[Link zum Rezept: Orangen-Eierpunsch-Muffins](#)