

Chai-Orangen- Muffins



Chai-Orangen-Muffins

Zutaten (für 12 Stück):

- 120 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Weizenmehl Type 550
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 kleinen unbehandelten Orange (Abrieb und Saft)
- 50 ml schwarzer aufgebühter Tee
- je 2 Msp. Zimt, Nelken, Ingwer, Anis, Kardamom, gemahlen

Außerdem: Muffinförmchen

Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Backzeit: ca. 20-25 Min.

Zubereitung:

Butter und Zucker weißschaumig aufschlagen. 3 Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit Orangensaft und -abrieb verrühren. Die übrige Teighälfte mit Tee und je 1 Msp. der Gewürze verfeinern. Erst den Orangenteig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech (12 Mulden) füllen. Den Würzteil darauf geben, vorsichtig mit einer Gabel marmorieren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit einer Mischung aus Puderzucker und restlichen Gewürzen bestäuben und servieren.



Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

