

Winterliche Muffins mit Orangenbutter

Zutaten für 12 Stück:

140 g Weihenstephan Butter
80 g fein gehackte Zartbitterkuvertüre
150 g Mehl
2 TL Backpulver
120 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
120 g fein gehackte Haselnüsse
80 g fein gemahlene Mandeln
200 g Weihenstephan Joghurt 3,5 % Fett
2 Eier
1 Orange (unbehandelt)
Orangensaft
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

120 g Weihenstephan Butter lauwarm erhitzen.

Kuvertüre, Mehl, Backpulver, Zucker, Lebkuchengewürz, Haselnüsse und Mandeln mischen.

Mit einem Schneebesen Joghurt, Eier, den Abrieb einer halben Orange und die flüssige, abgekühlte Butter unterheben.

Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

20 g Butter erhitzen, mit einem Spritzer Orangensaft und dem restlichen Abrieb der Orange vermischen.

Noch heiße Muffins mit der flüssigen Orangenbutter bepinseln, auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zeit: 20 Minuten

Niveau: einfach