

Orangen-Muffins

Zubereitungsdauer: 20-25 min. backen · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 48 Muffins.

Zutaten

450 g Zucker
120 g weiche Butter
250 g Frischkäse
4 St. Eier
2 TL Orangenschale, abgerieben (von naturbelassenen Orangen)
4 TL Orangensaft
360 g Mehl
1 Packg. Backpulver
1 Prise Salz
250 g saure Sahne
Muffinblech und Papierförmchen
Zutaten für die Creme:
120 g Butter
80 g Frischkäse
1 EL abgeriebene Orangenschale
400 g Puderzucker
4 EL Orangensaft

Zubereitung

Den Ofen auf 180 ° vorheizen.

Die weiche Butter und den Frischkäse mit einem elektrischen Mixer zu einer cremigen Masse verrühren, dann mit dem Zucker schaumig schlagen. Nun ein Ei nach dem anderen unter die Zuckermasse ziehen. Die Orangenschale abreiben und den Saft auspressen. Beides, sowie die saure Sahne, mit in die Zucker-Eier-Creme geben.

Mehl, Backpulver und Salz miteinander mischen und zum Schluss in die Teigmischung

einrühren.

Papierbackförmchen in das Muffinblech geben und zu 3/4 mit Teig befüllen. Die Muffins müssen etwa 20-25 Minuten backen, mit einem feinen Holzspieß in die Mitte stechen, herausziehen, wenn kein Teig am Stäbchen klebt, sind die Muffins fertig. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme die Butter in einem kleinen Topf vorsichtig schmelzen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit dem elektrischem Mixer den Frischkäse und die Butter sowie die abgeriebene Orangenschale und den Saft zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Nun nach und nach den Puderzucker in die cremige Butter einrühren. Der Zuckerguss sollte zum Schluss die Konsistenz von weicher Butter haben. Den Guss auf die Muffins streichen oder spritzen und eventuell dekorieren.

Die Creme braucht etwa 4-6 Stunden, bis sie eine feste Zuckercreme-Kruste bildet. Die Muffins müssen nicht in den Kühlschrank, wenn sie innerhalb von 3-4 Tagen verzehrt werden.