

Zubereitung

# GEFÜLLTE ORANGEN-MUFFINS

ERGIBT CIRCA 8 TTÜCK

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 30 min  
Plus Backzeit: 20 min



Zutaten

## GEFÜLLTE ORANGEN-MUFFINS

### Teig

- 125 gr Butter
- 3 Eier
- 125 gr Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 dl Orangensaft
- 250 gr Weissmehl
- 1 Beutelchen Backpulver

### Guss

- 1 dl Orangensaft
- 80 gr Puderzucker

### Füllung

- 150 gr Puderzucker, gesiebt
- 50 gr Butter, nicht zu kalt
- 200 gr Philadelphia
- 150 gr Mascarpone
- etwas Vanillepaste

### Zum Fertigstellen

- 1/2 Orange, in feine Schnitze
- 2 Feigen, in Schnitze

### Werkzeug

- Muffinsblech
- Spritzbeutel mit glatter Tülle

1. Das Muffinsblech einfetten und bemehlen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. In einer Schüssel die Butter rühren, bis sich Spizchen bilden. Die Eier, den Zucker und das Salz beifügen und rühren bis die Masse hell ist.
3. Den Orangensaft beigeben und kurz umrühren. Nun das Mehl und das Backpulver kurz aber gut unterrühren. Masse in die Vertiefungen verteilen und im Ofen bei 180 Grad / 20 min backen.
4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und WICHTIG mit dem Handrührgerät auf Stufe 1 verquirlen und nur so lange, bis alles gut vermixt ist. Sonst wird die Füllung zu dünnflüssig.
5. Den Orangensaft mit dem Puderzucker vermischen.
6. Nach dem Backen, die Muffin auf einem Gitter auskühlen lassen. Nun die Muffins in der Mitte durchschneiden und auf der Schnittfläche mit dem Guss tränken.
7. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und ebenfalls auf die Oberfläche geben. Den Deckel aufsetzen und einen Tupfer Füllung aufspritzen. Mit einer Orangenscheibe und der Feige dekorieren.
8. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipp:** Die wunderbar, feuchten und leckeren Orangenmuffins können gut einige Stunden im Voraus zubereitet werden und halten sich 1-2 Tage frisch

Gutrs Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



*Eat, letters and deco*



**KUCHENTRÄUME**

*Rezept von Belinda Kern*