

Zimtmuffins mit Orange

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 El Backpulver
- 2 Tl Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. Salz
- 1 Ei
- 250 g Sauerrahm
- 50 g zerlassene Butter
- 1 El Orangensaft
- geriebene Schale von zwei Orangen (unbehandelt)
- 60 g brauner Zucker
- 1 El Zimtzucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Gewürze mischen. In einer zweiten Schüssel Ei mit Sauerrahm, Butter und Orangensaft verschlagen.

Orangenschale (od. Aroma) und Zucker daruntermischen, unter die Mehlmischung rühren. Ofen auf 200 °C vorheizen.

Muffinblech fetten. Mulden etwas 2/3 hoch mit Teig füllen. Mit Zimtzucker bestreuen. Muffins im Ofen (180 °C Heißluft) ca. 30 Min. backen, herausnehmen, ruhenlassen, aus den Mulden nehmen.

Man kann auch gehackte Nüsse od. Schokoflocken (od. beides) untermengen.