

Muffins Rezepte

Einfache Orangen Muffins

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen

1	große Orange	-kann durch
	-Saft und Schale	-Orangen-
30 g	Tofu	-saft ersetzt werden
3/4	Tas. Zucker	2 Tas. Mehl
	-weniger geht	1 Teel. Backpulver
	- auch	1 Teel. Cream of Tartar (*)
3 Essl.	Öl	1/4 Teel. Salz
1/2	Tas. Wasser	

Ofen auf 180 Grad C vorheizen, Muffins - Formen ausbuttern.

Orangenschale fein abreiben, Saft ausdrücken.

Tofu mit dem Zucker gut verkneten (oder im Mixer mischen). Orangenschale, Orangensaft, Öl und Wasser einrühren.

Mehl, Backpulver , Cream of Tartar und Salz miteinander vermischen, mit der Tofu-Orange-Öl-Wasser-Mischung verrühren.

Muffins - Formen füllen (2/3 voll) und ca. 15 Minuten backen (bis die Muffins leicht braun werden, bzw. mit Holznadel prüfen: diese muss nach dem Einstechen sauber herauskommen).