

Muffins Rezepte

Preiselbeer Muffins - Grand Marnier

Anzahl: 24 Stück

Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Kuchen, Muffin

300 ml	Orangensaft	330 g	Zucker
6	Grand Marnier	2	Backpulver
180 ml	Öl	1/2	Salz
250 g	Preiselbeeren	1,50	Orangenzesten
300 g	Weizenmehl	4	Eiweiß
100 g	Vollkornmehl		

Ofen auf 200°C vorheizen.

Orangensaft, Grand Marnier, Öl verrühren. Mehl, Vollkornmehl, Zucker, Backpulver, Salz, Zesten vermischen. Eiweiß sehr steif schlagen.

Saftmischung in Eiweiß rühren, das ganze dann mit den Preiselbeeren unter die Mehlmischung rühren. In 100 ml Messbecher in Muffinförmchen füllen. 25 min backen bis goldbraun.

Variation: Saftmischung mit Preiselbeeren unter Mehl. rühren, dann erst Eiweiß unterheben.

Mit Puderzucker-Grand Marnier Glasur überziehen.