



Orangen-Mohn-Muffins

Rezept für 12 Muffins mit eingerührter Orangenmarmelade und etwas Mohn.

Zutaten:

300g Mehl
4 Teelöffel Backpulver
40g Mohnsamen
90g Zucker
125g Butter
etwa 300g englische Orangenmarmelade (mit Schale)
250ml Milch
2 Eier
abgeriebene Schale einer halben Orange

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Mohnsamen untermischen. In die Mitte der Trockenmischung eine Mulde drücken.

Butter schmelzen und mit 200g Orangenmarmelade in einem Topf bei schwacher Hitze verrühren. Wenn sich das Fett mit der Marmelade verbunden hat wird die Mischung etwas abgekühlt.

Milch, Eier und Orangenschale mit dem Mixer aufschlagen. Alles zusammen mit der Marmelade in die Mulde in der Trockenmischung geben und mit einem kräftigen Metall-Löffel untereinander vermengen bis die Mehlmischung komplett feucht ist.

Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Den Teig in die 12 Mulden aufteilen, so daß jede Mulde im Muffinblech zu etwa 3/4 gefüllt ist.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Restliche Orangenmarmelade erwärmen und durch ein Sieb passieren. Die Muffin in der Form reichlich mit der Marmelade bestreichen. In der Form etwas abkühlen lassen und dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

Die Muffins können warm oder ausgekühlt serviert werden.