

# Hier und heute



## **Mandarinen-Muffins**

Muffins sind schnell gemacht, richtig lecker und deshalb so beliebt bei allen Kuchenfans. Konditormeisterin Theresa Knipschild macht am Tag der Mandarine Muffins mit der Zitrusfrucht - schön weich und fruchtig-süß.

## **Das Rezept**

### **Mandarinen-Muffins**

von Theresa Knipschild, 12 Stück

#### **Zutaten**

- 140 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier, zimmerwarm
- 200 g Mehl
- 7g Backpulver
- Saft einer Mandarine oder etwas Milch
- etwas Vanillearoma
- etwas Orangenabrieb
- 3 Prisen Salz
- 250 g Mandarinen aus der Dose oder frische Mandarinen

#### **Zutaten Topping**

- 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 200 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 30 g Zucker oder nach Geschmack mehr
- optional Orangenabrieb/Vanille
- optional als Deko: Mandarinen und Minzblatt

#### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten und mehlieren.

Die Butter mit Zucker, Salz, Vanille, Orangenabrieb schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben und ebenfalls verrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Das Mehl zum Butter-Zuckergemisch geben. Zum Schluss Mandarinenensaft oder etwas Milch zugeben.

Die Mandarinen abtropfen lassen und dann vorsichtig unter den Teig heben. Einige Mandarinen für die Dekoration zur Seite legen. Den Teig mithilfe eines Eisportionierers oder zwei Esslöffeln portionieren und in die Muffinmulden geben und für 17-15 Minuten backen.

Für die Creme Sahnesteif und Zucker mischen. Schmand glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Nach Geschmack gegebenenfalls mit etwas mehr Zucker abschmecken.

Die Creme, wenn gewünscht, mit Orangenabrieb und Vanille abschmecken. Das Topping auf die komplett abgekühlten Muffins mithilfe eines Spritzbeutels oder Löffels geben. Wenn gewünscht, die Muffins mit Mandarinen und Minzblatt dekorieren.