



Orangen - Cointreau Muffin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das Kultgebäck, beliebt in der ganzen Familie, schnell und einfach beschrieben

Zutaten

- 125 g gesiebtetes Mehl und 1 Päckchen Backpulver gemischt
- 60 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 125 ml frischer, gepresster Orangensaft
- Abrieb 1 ungesoritzten Orange
- 3 Cl Orangenlikör (Grand Manier oder Cointreau)
- Eine Muffin - Form oder Muffin Papier Förmchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Zucker und dem Ei zunächst mit dem Küchenquirl gut schaumig rühren.

Schritt2

Den Orangensaft und Abrieb, sowie den Orangenlikör dazu geben.

Schritt3

Dann folgt das gesiebte, mit Backpulver versetzte Mehl, unterheben, zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt4

In die aus gefetteten Muffin Formen oder Papier Förmchen geben und bei 180° C ca. 25 min, auf der mittleren Schiene des vor geheizten Backofens goldgelb backen, erkalten lassen.

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-cointreau-muffin/>