

Orangen- Frischkäsemuffins



ZUTATEN

250g Weizenmehl (Type 405)

1 Ei

1 EL Creme Fraiche

70g Zucker

75g zimmerwarme Butter

100g Creme Fraiche

1 kleine Prise Salz

½ Pkg. Backpulver

80g Frischkäse

1 EL Orangenmarmelade

1 Pkg Vanillezucker

½ TL Orangenabrieb

100ml Orangenlimonade

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2. Den Frischkäse, die Orangenmarmelade und einen EL Creme Fraiche in der großen Nixe glattrühren.
 3. In einer weiteren Nixe die Butter, den Zucker, das Ei und den Vanillezucker mit dem Edelstahl-Schneebeesen schaumig schlagen.
 4. Die Creme Fraiche mit der Orangenlimonade unterheben.
 5. Den Teig in die Backfee geben: Einen Drittel des Teiges einfüllen, anschließend einen Esslöffel der Frischkäsемischung draufgeben und mit dem Teig wieder bedecken.
 6. Für 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 10 Minuten auskühlen lassen und aus den Formen nehmen.
 7. Weitere leckere Rezepte gibt es auf www.andrea-liebetanz.de!
- 

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de