



JOGHURT-ORANGEN-MUFFINS MIT STREUSELN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

Tipps

Statt griechischem Joghurt kann auch normales Naturjoghurt verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE STREUSEL

200 g	Weissmehl
100 g	Butter, in Stücke geschnitten
50 g	Zucker
1	Ei(er)
1 Prise(n)	Salz
	Zucker, zum Bestreuen

FÜR DIE MUFFINS

125 g	
5	Ei(er)
250 g	Butter, geschmolzen
225 g	Zucker
200 g	Griechischer Joghurt
320 g	Weissmehl
1 Pkg.	Backpulver
1	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
1 Msp.	Kardamom
1 Prise(n)	Salz
	Butter, für die Formen

ZUBEREITUNG

1. Für die Streusel: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Den kalten Teig anschließend reiben und sofort in Zucker fallen lassen, damit die Streusel nicht zusammenkleben.
3. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Saucenbasis und geschmolzene Butter glatt rühren. Die Hälfte vom Zucker, griechischen Joghurt, Mehl, Backpulver, Orangensaft und -schale, Kardamom und Salz dazumischen.
5. Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Masse in befettete Muffinformen füllen, die Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.