

Orangen-Muffin mit Sahne und gerösteten Mandel-Blättern

Für zwei Personen

Für die Muffins:

2 Orangen	1 Ei	250 g Mehl
2 TL Backpulver	2 EL Zucker	50 g gehackte Walnüsse
100 ml Milch	80 ml Orangensaft	20 ml Orangenlikör
80 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise Salz	

Für die Sahne:

2 Riegel Zartbitterschokolade	100 ml Schlagsahne	1 TL Vanillezucker
-------------------------------	--------------------	--------------------

Für die Garnitur:

50 g Mandelblätter

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Muffins eine Orange halbieren und den Saft auspressen, aus der anderen Orange Filets schneiden. Mehl, Backpulver, Zucker, Nüsse und Salz in einer Schüssel vermengen.

Milch, Öl, Ei, Orangensaft und Likör in einer anderen Schüssel verrühren. Beides zusammen gießen, rasch vermischen und in gefettete Muffinförmchen füllen. Auf den Teig jeweils ein Orangenfilet setzen und im vorgeheizten Ofen circa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Muffins fünf Minuten in der Form ruhen lassen.

Sahne mit Vanillezucker halbsteif schlagen. Mandelblätter ohne Fett rösten. Zartbitterschokolade raspeln.

Muffins mit der Sahne und den gerösteten Mandelblättern sowie Schokoladenraspeln auf Tellern anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 12. November 2015