

Mandarinen-Stracciatella-Muffins

Für 12 Muffins:

1 Dose	Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)
200 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Finesse gerieb. Zitronenschale (von Dr. Oetker)
100 g	gemahlene Mandeln
1	Ei
50 ml	Milch
150 g	Stracciatella-Joghurt (oder Joghurt mit 1 EL Schokostreusel)
3 EL	Sonnenblumenöl

Puderzucker zum Bestäuben

Mandarinen gut abtropfen lassen.

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes 2 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt Mandarinen unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Vertiefungen des Muffin-Beckblechs verteilen (bei Silikonbackform vor dem Befüllen auf Backofengitter stellen).

Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel bei 180° (E), Stufe 2-3 (G), oder 160° Umluft etwa 25 - 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen!