

Orangen Schoko Muffins



Orange und Schokolade - eine unschlagbare Kombination!

12 Stück

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

Zutaten

1 Bio-Orange
150 ml Orangensaft, frisch gepresst
200 g Mehl
80 g Weizenvollkornmehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
2 EL Kakaopulver
75 g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt
1 Ei
140 g Zucker

80 ml Pflanzenöl
2 EL Orangenlikör (optional)
150 g Schmand

Außerdem

100 g Zartbitter-Schokolade
Kleine Stücke der Orange mit Schale

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 12er Muffinsblech mit Förmchen bestücken.
3. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Mit einer feinen Reibe die Schale vorsichtig abreiben. Abrieb zur Seite stellen.
4. Orange pellen und die Orangenstücke mit dem Orangensaft im Mixer einige Minuten kräftig mixen.
5. In einer Schüssel Mehle, Backpulver, Natron, Kakao, 2 TL der Orangenschale und die Schokolade sorgfältig mischen.
6. Das Ei in einer weiteren Schüssel mit einer Gabel verquirlen.
7. Zucker, Öl, Orangenpüree, Orangenlikör und Schmand beifügen und gründlich verrühren.
8. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur kurz verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
9. Teig in die Förmchen füllen und für ca. 25 Minuten bei 180 °C backen.
10. Nach der Backzeit die Muffins noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. In der Zwischenzeit für die Deko schmale Scheiben einer Orange mit Schale abschneiden und diese in kleine Stücke schneiden. Auf Küchenpapier legen.
12. Für den Guss Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Muffins in die Schokolade tauchen oder damit bestreichen. Orangenstücke auf die noch geschmolzene Schokolade legen.
13. Sobald die Schokolade getrocknet ist, können die Muffins serviert werden.

