



Benötigte Zutaten

Für die Muffins

150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
125 g	Premium Teebutter (weich)
75 g	Zucker
3	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
4 EL	Premium Alpenmilch
100 g	Spekulatius
50 g	Schokolade (z. B. übrig gebliebene Schoko-Nikoläuse - klein gehackt)

Für den Zimt-Obers

250 ml	Premium Schlagobers
1 TL	Zimt

Für den Orangenzucker

250 g	Zucker
2	Bio-Orangen (Schale)

Spekulatiusmuffins mit Orangenzucker

Wie kommt man gut durch die Vorweihnachtszeit? Vorschlag von Fernsehköchin Iris Köck: Mit Selbstgebackenem – und noch besser, wenn man dabei Reste verwerten kann.

Anleitung

Für die Muffins

1. Spekulatius und alten Schoko-Nikolaus zerkleinern.
2. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
3. Übrige Zutaten, bis auf Spekulatius und Schokolade, hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Zum Schluss Spekulatiusbrösel und Schokolade kurz unterrühren.
5. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Muffins bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.
6. Zum Schluss die Muffins mit Zimtschlagobers und einer kräftigen Prise Orangenzucker dekorieren.

Für den Zimt-Obers

7. Schlagobers steif schlagen – dann den Zimt dazumischen.

Für den Orangenzucker

8. Orange heiß waschen und gut trocknen! Die Schale vorsichtig abhobeln – nicht zu tief hobeln und vor allem das Weiße der Schale nicht mithobeln, sonst wird der Zucker bitter!
9. Mit dem Zucker mischen, gut verschließen und immer wieder

SalzburgMilch



durchmischen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten