

Henri backt und isst gerne Orangensaft-Muffins. Sie sind schnell und einfach zuzubereiten und schmecken in vielen Variationen lecker. Bei uns gibt es meistens eine Hälfte mit Schokoglasur und die andere mit Zuckerguss + bunten Streuseln.

Orangensaft-Muffins

Zubereitung:

- Zuerst alle trockenen Zutaten mischen.
- ½ Tasse Öl (am besten Sonnenblumenöl, ca. 70 ml) und etwa ½ Tasse Orangensaft (ca. 85 ml) abmessen, mit den Eiern dazugeben.
- Alles gut vermengen.
- Wer möchte kann noch Schokoraseln, Fruchtstücke oder geriebene Schale dazugeben.
- Teig in die gefetteten Mulden oder Papierförmchen eines Muffinbleches verteilen und 25-30 Minuten bei 170 °C backen.
- Nach dem Abkühlen ggf. mit Schokoglasur oder Zuckerguss versehen.