Muffins mit Orangencreme

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, Fingerfood, Modekuchen, Obstküche
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

100 g Butter
200 ml Milch
1 Ei
100 ml Sauerrahm
100 g Zucker
200 g Mehl
2 TL Speisestärke
1 EL Backpulver
3 EL Kakaopulver
1 Prise Salz

Orangencreme:

2 Orangen (150 ml Saft)
1 EL Speisestärke
30 g Butter
40 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb

Zubereitung

Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs stellen.
Butter in einem Topf erhitzen und wieder abkühlen lassen.

Milch, Ei, Sauerrahm und den Zucker mit dem Mixer verquirlen.
Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakao und Salz in einer Schüssel gut vermischen.
Die Milchmischung und die Butter zugeben und zügig zu einem glatten Teig verrühren.
Für die Orangencreme die Orangen pressen.
Mit Zucker und Speisestärke verrühren und in einem Topf erhitzen.
Die Butter einrühren.
Bis die Butter geschmolzen ist, weiterrühren.
Den Topf vom Herd nehmen und die geschlagenen Eier hinzufügen.
Bei schwacher Hitze die Creme rühren, bis sie dickflüssig wird.
Jeweils 1-2 EL Teig in die Förmchen füllen, die Orangencreme darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken.
Im Ofen ca. 25 Minuten backen.
Aus dem Backrohr nehmen, kurz abkühlen lassen, vom Blech runternehmen und gänzlich auskühlen lassen.