



# Mandarinen-Muffins

mit Zimtsahne

🕒 35 min Zubereitungszeit

🕒 25 min Kochzeit

🔥 1.375 kcal pro Portion

••• Mittel

👨‍🍳 Sterneküche C. Rüffer



## Zutaten

6 Portionen

120 g Butter

80 g Zucker

2 EL Vanillezucker

2 Eier

90 g Joghurt

120 g Mehl Type 405

1 TL Backpulver

1 kleine Dose Mandarinen

200 g Sahne

1 TL Zimt

1 EL Schokoladensplitter

## Zubereitung

- 1 Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem Zucker und 1 EL Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und den Joghurt zugeben. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver mischen und unterrühren. In jede Vertiefung eines Muffinblechs ein Muffinpapier geben und diese zu 2/3 mit Teig füllen.
- 2 Die Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend auf den Muffins verteilen. Einige Mandarinenfilets als spätere Garnitur aufbewahren. Die Muffins bei 200 °C Ober- und Unterhitze im Ofen für 25 Minuten schieben
- 3 Die Sahne zusammen mit dem Zimtpulver und 1 EL Vanillezucker steif schlagen. Die Mandarinenmuffins ganz auskühlen lassen und die Zimtsahne in einem Spritzbeutel mit Sterntülle darauf aufspritzen. Mit den aufbewahrten Mandarinenfilets und einigen Schokoladensplittern garnieren.

# Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.372kJ /328kcal	5.760kJ /1.375kcal
Fett	23g	93g
davon gesättigte Fettsäuren	14g	56g
Kohlenhydrate	28g	115g
davon Zucker	18g	73g
Eiweiß	5g	19g
Salz	1g	1g