

Grieß-Mandarinen-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175g)

100g Butter

90g Zucker (ich nehme nur 60 g)

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Eier

100g Weizenmehl

100g Weichweizengrieß

1 ½ TL Backpulver

½ TL Natron

100g Frischkäse



Zubereitung:

Mandarinen gut abtropfen lassen (mindestens 30 min), Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, dabei die Eier einzeln unterrühren. Den Frischkäse ebenfalls unterrühren. Mehl, Grieß, Backpulver und Natron mischen und unterrühren. Zum Schluss die Mandarinen vorsichtig unterheben. Die Masse in Muffinförmchen füllen. Bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

(Am besten gelingen diese Muffins in einer Muffinform. Es geht auch nur in den Papierförmchen. Dann laufen sie aber auseinander und werden platt ;) Schmeckt genau so lecker, sieht nur anders aus ;))