

Zutaten

- 75 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 175 g Mandarin-Orangen

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Papierförmchen in eine Muffinsform geben.
- 3. Für den Muffin-Teig 50g NESTLÉ Die Weisse Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Weiche Butter mit der geschmolzenen Schokolade und Zucker schaumig rühren. Eier zufügen und ca. 3 Min. unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
- 4. Mandarin-Orangen abtropfen lassen, dabei 100 ml Saft auffangen. Den Saft der Mandarinen unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teiges auf die Förmchen verteilen. Mandarinen in 12 Muffins verteilen, mit restlichem Teig bedecken und im Backofen ca. 30 Min. backen.
- 5.25g NESTLÉ Die Weisse Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Muffins damit besprenkeln.

Nährwert-Anzeige

45 Minuten

12 Stück

Kohlenhydrate 32 g

Energie 251 kcal

Fett 12 g

Protein 4 g