

Butterkuchen Spezial

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Muffins

Beeren

- 1 c Buttermilch
- 1 Ei
- 1/2 c Butter, zerlassen
- 3/4 c Zucker
- 3 tb Orange; feinerkleinert
 - Saft, Frucht, Schale
- 2 1/2 c Mehl
- 1 tb Backpulver
- 1 1/2 c Blaubeeren

* GLASUR

- 1 tb Orangensaft
- 1 tb Zitronensaft
- 1/2 c Puderzucker, gesiebt
- 2 ts Orangenschale, gerieben
- 1 ts Zitronenschale, ger.

Di ersten fünf Zutaten (feucht) gutvermischen. Mehl und Backpulver zugeben, vorsichtig vermengen, bis die Zutaten eben durchfeuchtet sind. Nicht zu stark rühren!

Blaubeeren unterziehen, Masse auf 12 Muffinformen verteilen.

Bei 200 Grad ca. 22-25 Minuten backen, bis die Muffins hellbraun sind (Stäbchentest). 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Auskühlen lassen. Kalt mit dem Guß bestreichen.

GLASUR: Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.

QUELLE: Coffee Cakes and Quick Breads by Renny Darling.

übersetzt und erfaßt von Petra