

Rüebli-Muffins

Auch ohne Nüsse schmecken die Muffins.



40 Min

Aktive Zeit



70 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

TEIG

125g **Butter, weich**

150g **Zucker**

1 Päckli **Vanillezucker**

2 **Eier**

1 Prise **Salz**

250g **helles Dinkelmehl**

2 TL **Backpulver**

0.75 dl **Orangensaft**

200g **Rüebli, fein gerieben** **Saison**

GUSS

120g **Puderzucker**

einige **Tropfen Orangensaft**

12 **Marzipanrüebli**

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø

12 Backpapierförmchen

Und so wird's gemacht

1 von 3

TEIG

Muffinblech mit Backpapierförmchen auslegen. Butter mit beiden Zuckersorten und Salz aufschlagen, 1 Ei nach dem anderen unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Butter/Zuckermasse mischen. Orangensaft und Rüebli dazugeben, alles gut vermischen. Masse mit einem Glace-Portionierer in das vorbereitete Muffinblech geben.

2 von 3

BACKEN

In der unteren Hälfte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen.

3 von 3

GUSS

Puderzucker und Orangensaft gut verrühren, je einen Klacks auf die Muffins verteilen, mit je 1 Marzipanrübli verzieren, trocknen lassen.