

# Orangen - Cointreau Muffin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das Kultgebäck, beliebt in der ganzen Familie, schnell und einfach beschrieben

## Zutaten

- 125 g gesiebttes Mehl und 1 Päckchen Backpulver gemischt
- 60 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 125 ml frischer, gepresster Orangensaft
- Abrieb 1 ungesoritzten Orange
- 3 Cl Orangenlikör (Grand Manier oder Cointreau)
- Eine Muffin - Form oder Muffin Papier Förmchen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter mit dem Zucker und dem Ei zunächst mit dem Küchenquirl gut schaumig rühren.

### Schritt2

Den Orangensaft und Abrieb, sowie den Orangenlikör dazu geben.

### Schritt3

Dann folgt das gesiebte, mit Backpulver versetzte Mehl, unterheben, zu einem glatten Teig verarbeiten.

### Schritt4

In die aus gefetteten Muffin Formen oder Papier Förmchen geben und bei 180° C ca. 25 min, auf der mittleren Schiene des vor geheizten Backofens goldgelb backen, erkalten lassen.

**Rezeptart:** Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-cointreau-muffin/>