

# Mandarinen-Muffins

12 Stück

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175g) auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

200g Weizenmehl und 2 gestrichene Tl. Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben.

125g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht, 100g weiche Margarine oder Butter, 2 Eier (Größe M), 2 El. Milch zufügen und alles mit Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandarinen unterheben und Teig in 12 Förmchen (je 2 auf dem Backblech ineinandergestellt) verteilen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C (vorgeheizt)

**Heißluft:** etwa 160°C (vorgeheizt)

**Gas:** Stufe 2-3 (vorgeheizt)

**Backzeit:** etwa 25 Minuten

Muffins auf einem Kuchenrost erkalten lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

**Lecker !!!**