



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Orangen-Eierlikör-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

4 Eier
200 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
200 ml [Rapsöl VOM FASS](#)
200 ml [Orangen-Eierlikör VOM FASS](#) (Saisonprodukt)
100 g Weizenmehl
100 g Epifin oder Paidol
3 gestr. TL Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen.
[Rapsöl VOM FASS](#) und [Orangen-Eierlikör](#) unterrühren.
Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.



Muffinform einfetten und den Teig einfüllen.

Bei 180° C (Ober/Unterhitze), 160° C (Heißluft) oder Stufe 3-4 (Gas) ca. 25 Minuten backen.

Muffins 10 Minuten erkalten lassen, dann aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.

„en guete“

