

good food loop

Schokela-Orange Muffins

(fir 15 Persounen)

Wat brauch ech?

Fir de Schockelasdeeg:

- 40 g Miel
- 90 g Zocker
- 90 g mëlle Botter
- 2 Eeër, d'Eewäiss vum Eegiel getrennt
- 75 g geschmolte Schokela

Fir den Orangen-Deeg:

- 190 g Miel
- 150 g Zocker
- 1 Pak Vanill-Zocker
- 1,5 Kaffisläffel Bakpulver
- 170 g mëlle Botter
- 3 Eeër, d'Eewäiss vum Eegiel getrennt
- Schuel vun 2 Orangen



good food loop

Preparatioun

Fir de Schockelasdeeg:

1. De Botter mat dem Zocker kräfteg schloe bis datt e schéi cremeg ass.
2. D'Eewäiss zu Eeschnei schloen.
3. D'Botter-Zocker-Crème mat den Eegiel, dem Miel, dem geschmolte Schockela mëschen a ganz zum Schluss den Eeschnei ënnerhiewen.

Fir den Orangendeeg:

4. Botter mat dem Zocker a Vanill-Zocker kräfteg schloe bis datt e schéi cremeg ass.
5. D'Eegiel vum Eewäiss trennen an d'Eegiel mat der Botter-Zocker-Crème vermëschen. D'Eewäiss zu Eeschnéi schloen.
6. Miel, Bakpulver an d'Orangeschuel mat der Crème vermëschen. Ganz zum Schluss den Eeschnei ënnerhiewen.
7. Den Orangen-Deeg op Muffinsformen opdeelen (bis zur Halschent fëllen).
8. De Schockela-Deeg op dem Orangen-Deeg verdeelen.
9. Am Schäffche 15-20 Minutte bei 210°C baken.