



Mandarinen-Muffins



› **Zutaten für 12 Muffins:**

- 1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 150g)
- 150 g weiche Butter
- 2 Eier
- 130 g Zucker
- ½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- 125 g Magerquark
- 2 EL Milch
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- ½ P. Backpulver

› **Flexi®Form American Muffins**

EUR 22,90 

› **Zubereitung:**

Früchte abtropfen lassen. Butter, Eier, Zucker und Aroma schaumig rühren. Erst Quark und Milch, dann Mehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren. Mandarinen unterheben - sie dürfen leicht zerfallen.

Den Teig in die Form füllen und auf dem Rost, mittlere Schiene, bei ca. 170 Grad (Umluft ca. 10 Grad weniger) 25 min. backen.

› **Flexi®Form American Muffins**

Backen in Perfektion - 100% flexibles Platin-Silikon für beste Backergebnisse.

- Maximale Antihafteffekte durch 100% Platin-Silikon.
- Temperaturbeständig: -60°C bis 260°C.
- Mikrowelleneignung.
- Spülmaschinenfest.
- Unverwundlich (15 Jahre Garantie).
- Lebensmittelgerecht.
- Geeignet für Allergiker.
- Obstsäurebeständig.

