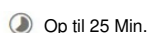


# Mandel-appelsin-muffins

12 - 15 stk.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
muffinforme

### Appelsinmuffins:

150 g blødt smør  
175 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma  
2 æg str. M/L  
175 g hvedemel  
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
Revet skal fra ½ ubehandlet appelsin  
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler  
¾ dl mælk  
¾ dl friskpresset appelsinsaft

### Pynt:

1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

## 1 Appelsinmuffins:

Pisk smør, sukker og vaniljearoma sammen i en skål. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk mindst 1 minut efter hvert æg. Sigt mel og bagepulver i æggemassen og rør derefter appelsinskal og hakkede mandler i. Tilsæt mælk og appelsinsaft og rør dejen sammen.

## 2 Pynt og afbagning:

Fordel dejen i muffinformene og drys med mandelsplitter.

Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagerne let på en bagerist, men server dem gerne imens de stadig er lune.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**