



## Grieß-Mandarinen-Muffins



 **Arbeitszeit:** 30 min

 **Koch- & Backzeit:** 20 min



**Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 100 g Weichweizengrieß
- 1 1/2 IL. Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse

### Zubereitung

Mandarinen gut abtropfen lassen (mind 30min). Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, dabei die Eier einzeln unterrühren. Den Frischkäse ebenfalls unterrühren. Mehl, Grieß, Backpulver und Natron mischen, unterrühren. Zum Schluß die Mandarinen vorsichtig unterheben. Die Masse in ein mit Muffinförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen. Im vorgeheizten Backofen bei **180 °C Umluft 20 Min.** backen.

