

Pina Colada Muffins



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Backpulver	1 Pkg.
Feinkristallzucker	120 g
Weizenmehl (universal)	250 g
Sonnenblumenöl	100 ml
Orangenschale	
Malibu Coconut Rum	2 Esslöffel
Orangensaft / Orange Juice	75 ml
Ananassaft	75 ml
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Bananen	1 Stk.

Zubereitung:

- * Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
- * Orangensaft, Ananassaft, Rum, die Schale einer Bioorange und Öl verrühren.
- * Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer zweiten Schüssel vermischen.
- * Die Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Saft-Mischung heben.
- * Die Banane mit einer Gabel zerquetschen und mit dem Mehl und dem Zucker zur Saft Mischung geben.
- * Die mit Papiertütchen ausgelegten Muffinformen zu 2/3 mit Teig füllen und 25 Minuten lang backen. Wenn man möchte kann man noch eine schöne fruchtige Glassur aus Saft und Puderzucker anrühren.

Schmeckt nach Urlaub!

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2177-Pina-Colada-Muffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at