

Mandarinen-Muffins ohne Zucker



35 min. 137 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Mandarinen gründlich waschen. Eine der Mandarinen schälen und sechs dünne Filets zum Verzieren der Muffins schneiden. Von den übrigen Mandarinen die Schale abreiben und den gesamten Saft auspressen. Dabei sollte etwa ein Deziliter Saft übrigbleiben (100 g).
3. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
4. Die trockenen Zutaten inkl. **SteviaSweet Crystal** miteinander vermengen, das Ei locker dazuschlagen und die geschmolzene Butter langsam zu der Masse giessen.
5. Anschliessend den Mandarinentensaft dazugeben und alles gut zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zu gleichen Teilen in die Vertiefungen einer Muffinform geben, die Muffins mit je einer halben Mandarinentenspalte verzieren und im Ofen auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten backen.
6. Anschliessend die Muffins aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Zutaten für 12 Portionen

3	Mandarinen
100 g	Butter
2	Eier
60 g	SteviaSweet Crystal
180 g	Weissmehl
1 1/2 TL	Backpulver
1/4 TL	gemahlene Vanille
	Kakaopulver zur Dekoration

Nährwerte pro Portion

137	kcal
576	kJ
3	Protein in g
13	Kohlenhydrate in g
8	Fett in g