



## Benötigte Zutaten

Für die Muffins

150 g Mehl

2 TL Backpulver

125 g Premium Teebutter  
(weich)

75 g Zucker

3 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

4 EL Premium Alpenmilch

100 g Spekulatius

50 g Schokolade (z. B. übrig  
gebliebene Schoko-  
Nikoläuse - klein  
gehackt)

Für den Zimt-Obers

250 ml Premium Schlagobers

1 TL Zimt

Für den Orangenzucker

250 g Zucker

2 Bio-Orangen (Schale)

## Spekulatiusmuffins mit Orangenzucker

Wie kommt man gut durch die Vorweihnachtszeit? Vorschlag von Fernsehköchin Iris Köck: Mit Selbstgebackenem – und noch besser, wenn man dabei Reste verwerten kann.

### Anleitung

#### Für die Muffins

1. Spekulatius und alten Schoko-Nikolaus zerkleinern.
2. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
3. Übrige Zutaten, bis auf Spekulatius und Schokolade, hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Zum Schluss Spekulatiusbrösel und Schokolade kurz unterrühren.
5. Teig gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen. Muffins bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.
6. Zum Schluss die Muffins mit Zimtschlagobers und einer kräftigen Prise Orangenzucker dekorieren.

#### Für den Zimt-Obers

7. Schlagobers steif schlagen – dann den Zimt dazumischen.

#### Für den Orangenzucker

8. Orange heiß waschen und gut trocknen! Die Schale vorsichtig abhobeln – nicht zu tief hobeln und vor allem das Weiße der Schale nicht mithobeln, sonst wird der Zucker bitter!
9. Mit dem Zucker mischen, gut verschließen und immer wieder

*SalzburgMilch*



durchmischen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten