



MINI CITRUS KUCHEN

Portionen: 24

Backzeit: 20-25 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für den Muffinteig:

155 g ganze Mandeln
1 ½ TL frischer Rosmarin
120 g Allzweckmehl
1 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Salz
330 g Ricotta, Raumtemperatur
160 ml natives Olivenöl extra
Schale einer kleinen Orange
300 g Kristallzucker, zusätzlich zum Bestreuen der Backform
3 große Eier, Raumtemperatur

Zutaten für das Zusammsetzen der Muffins und Sirup:

3 kleine Orangen
100 g Kristallzucker
120 ml Wasser
1 kleiner Rosmarinzweig

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen (Gas 4). Zwei 12er-Muffinformen großzügig mit Kochspray einsprühen. Den Boden jeder Mulde mit ein paar Prisen Zucker bestreuen. Beiseite legen.
2. Den Deckel auf den Mixbehälter aufsetzen, wählen Sie die Einstellung 'Eisgetränk' und lassen Sie das Mix-Programm ablaufen. Schaben Sie evtl. Rückstände an den Seiten des Mixbehälters mit einem Gummispatel ab, setzen Sie den Deckel wieder auf und mixen Sie für 10 Sekunden auf Stufe 5. Schaben Sie die Seiten erneut ab und mixen Sie alles nochmals 15 bis 20 Sekunden auf Stufe 5 oder bis die Mandeln und der Rosmarin fein gemahlen sind.

KitchenAid



3. Gießen Sie die Mandelmischung in eine kleine Rührschüssel. Geben Sie Mehl, Backpulver, Natron und Salz hinzu. Alles miteinander vermengen und beiseite stellen.
4. Ricotta, Olivenöl, Orangenschale und Zucker in den Mixer geben. Mit der Pulse-Taste 5 Mal vermengen. Deckel abnehmen und die Eier nacheinander hinzugeben. Drücken Sie nach jeder Zugabe einmal die Pulse-Taste. Deckel wieder aufsetzen.
5. Nehmen Sie den Deckel ab, streifen Sie die Seiten des Mixbehälters mit einem Spatel ab, geben Sie die Hälfte der Mehlmischung in den Standmixer und aktivieren Sie zweimal die Pulse-Taste. Streifen Sie die Seiten des Mixbehälters erneut ab, geben Sie die restliche Mehlmischung hinzu und mixen Sie diese 15 Sekunden lang auf Stufe 3.
6. Setzen Sie die Muffins zusammen. Mit einem scharfen Messer die Enden von vier Zitrusfrüchten abschneiden. Die Zitrusfrüchte in sehr dünne Scheiben schneiden. Entfernen Sie alle Kerne von den Scheiben und legen Sie eine kleine Zitruscheibe in den Boden jeder gezuckerten Mulde der Muffinform.
7. Füllen Sie jede Mulde langsam bis zu etwas mehr als der Hälfte. Backen Sie die Muffins 20-25 Minuten lang und drehen Sie die Form um die Hälfte während des Backvorgangs. Die Stäbchenprobe zeigt, ob die Muffins fertig sind.
8. Während des Backvorgangs, bereiten Sie den Rosmarinsirup zu. Zucker, Wasser und Rosmarinzwig in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 2 Minuten kochen, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, ziehen lassen und 10 Minuten abkühlen.
9. Die fertigen Muffins in der Form auf einen Rost stellen und 8-10 Minuten abkühlen lassen. Die Muffins vorsichtig mit einem scharfen Messer von den Seiten der Form lösen, den Rost auf die Form legen und die Muffins stürzen.
10. Nehmen Sie den Rosmarinzwig aus dem Sirup und verstreichen den Sirup großzügig auf den Oberseiten der Muffins. Die Muffins am besten warm servieren, bei Raumtemperatur sind sie aber immer noch lecker.