

Orangenmuffins mit Roastbeef

Die herzhaften Muffins werden
mit einer würzigen Senfcreme und Roastbeef gefüllt.
Delicious!

Zutaten

Muffins

180g Mehl
1 P. Backpulver
1 Orange, nur Abrieb
1 TL Salz
2 Eier
125g Milch
50g Butter, flüssig

Senfcreme

50g Frischkäse
1 TL Meerrettich, gerieben
1 TL Worcestersauce
Salz, Pfeffer, Tabasco
12 Scheiben Roastbeef

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 15 Minuten backen

- 1** Mehl, Backpulver, Orangenabrieb und Salz vermischen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem weichen Teig rühren. Teig gleichmässig in 24 kleine Muffinsförmchen setzen.
- 2** Die Muffins im auf 200°C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 3** Für die Senfcreme alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Die Muffins halbieren und mit Senfcreme bestreichen. Auf jeden Muffin eine halbe Roastbeefscheibe legen und den Deckel darauflegen.

Tipp

Die Backzeit für die klassische Muffinsform beträgt etwa 25–30 Minuten. Die Muffins eignen sich sehr gut zum Tiefkühlen.

