

Orango Schokomuffin

175 g Weizenweizenmehl

1 EL Backpulver

40 g Zucker

1 Vanilleschote

2 EL Kakao

125 ml Buttermilch

1 Eiklar

75 g püriertes Orangofleisch



Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao und das Innere der Vanilleschote in einer Rührschüssel vermengen.

Buttermilch mit dem Eiklar vermischen und das pürierte Orangofleisch hinzufügen. Abschliessend mit der Mehl-Zucker-Mischung verrühren.

Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 180°C backen.