



**08**

## Schoko-Rum-Muffins

Für süße 10 Muffins



### Zubereitung

1. Die Orangen sorgfältig waschen.
2. Mit einem Zestenreißer oder einer Gabel feine Streifen abreißen.
3. Den Muffinteig gemäß der Packungsanleitung zubereiten.
4. Die Formen jeweils zu 1/3 mit Teig füllen.
5. Je 1 TL Nuss Nougat Creme und ein paar Orangenzesten darauf geben und mit 2-3 Tropfen Don Papa Rum beträufeln.
6. Nun wieder 1/3 Teig auffüllen.
7. 1/3 bleibt frei, da der Teig beim Grillen noch aufgeht.

### Zutaten

2	St.	Orangen, unbehandelt
10	TL	Nuss-Nougat-Creme
10		Muffin Formen (meist sind bei der Backmischung schon Papierförmchen dabei)
1	EL	Don Papa Rum
1	Pck.	Muffin-Backmischung
		Zutaten gem. Backmischung-Angaben
		Puderzucker zum Bestreuen

### Grilltechnik

- Den Grill für indirektes Grillen einrichten und auf ca. 180 Grad oder die in der Anleitung angegebene Temperatur einregeln.
- Die Muffins für ca. 22 Minuten (oder nach Anleitung) bei geschlossenem Deckel indirekt grillen. Achtung: Die Förmchen nicht über direkter Hitze grillen – sie würden sonst verbrennen.
- Gegen Ende der Grillzeit mit einem Holzspieß in einen Muffin stechen und kontrollieren, dass kein Teig am Spieß klebt. Eventuell länger grillen.
- Die Muffins vom Grill nehmen und mit Puderzucker bestäuben.