



## ORANGE-RUM-MUFFINS

### Zutaten:

**6 cl Feiner alter Asmussen  
Rum-Verschnitt 40%  
100 g Bitterschokolade  
80 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
4 Eier  
2 unbehandelte Orangen  
120 ml Orangensaft  
100 g Haselnüsse, fein  
gemahlen  
50 g Butterkeks-Brösel  
150 g Schokoladenkuvertüre**

### Zubereitung

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Schokolade schmelzen, Butter und Puderzucker mit dem Handmixer cremig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Orangensaft und -schalenabrieb nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben. Feiner alter Asmussen Rum-Verschnitt 40% dazugeben und mit einem Schneebesen vermischen. Geschmolzene Schokolade, Haselnüsse und Keksbrösel abwechselnd in die Buttermasse einrühren. Am Schluss Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Muffins ca. 25 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Mit Schokoladenkuvertüre und Orangenstückchen verzieren.



Nordbrand Nordhausen GmbH  
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz  
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf  
[www.asmussen.de](http://www.asmussen.de)