

Cruffins mit Zimt und Zucker: Guten-Morgen-Muffins

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
100 g weißer Zucker
100 g brauner Zucker
1 Orange (abgeriebene Schale)
2 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Vanillearoma
1 Esslöffel Butter (zum Einfetten)

Besonderes Zubehör

12er Muffinform

Kann der Tag besser beginnen, als mit einem warmen, duftenden Croissant? Ja kann er. Und zwar mit einem Muffin aus knusprigem Blätterteig - gefüllt mit einer orangigen Zimt-Zucker-Mischung. Die gute Nachricht für alle Langschläfer unter uns: Bei diesem Rezept ist es vollkommen ok, wenn du zu Blätterteig aus dem Kühlregal greifst. Also keine Ausreden: Los - Aufstehen!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinform einfetten. Blätterteig aus der Packung nehmen und ausbreiten. Mit einem Nudelholz etwas größer ausrollen.

- 2 -

Für die Füllung weißen Zucker, braunen Zucker, 1 TL Orangenschale, Zimt und Vanillearoma miteinander vermengen. Füllung auf dem Blätterteig verteilen und leicht andrücken. Am Rand jeweils 1 cm frei lassen.

- 3 -

Teig von der langen Seite her aufrollen. Rolle in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Teigstücke in die Muffinform geben und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

Tipp: Falls du deinen Blätterteig doch lieber selber machen möchtest, gibt's hier eine Anleitung dafür.