

Land
Krone

natürlich - lecker - gut

Nimmt Palmen lieber für ein schönes Ambiente.

Die neue Bio Vegane Margarine. Ohne Palmöl.



NEU

Die Bio Vegane Margarine enthält hochwertige Sheabutter statt Palmöl. Sie ist rein pflanzlich, naturbelassen und ohne Aromen. Geschmacklich ist sie ein wahrer Allrounder: Sheabutter und Sonnenblumenöl verleihen ihr einen leicht nussigen, milden Geschmack. Dadurch passt sie hervorragend als Grundlage aufs Brot, ist aber auch sehr gut zum Kochen und Backen geeignet.

www.landkrone.de

Lust auf Backen? 
Rezept siehe Rückseite



Foto: knust&koochen.de

Orangen-Cupcakes (Zutaten für ca. 40 Stück)

Für den Teig:

- 225 g Mehl
- 125 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 100 g Rohrzucker
- 2 EL Orangensaft
- 100 ml Mineralwasser (mit Sprudel)
- 1 Bio-Orange (Frucht + 1 TL Abrieb + ½ TL Abrieb für das Topping)
- 50 ml Soja- oder andere Pflanzenmilch
- 1 Pck. Backpulver
- 1 EL Apfelmus

- 1 EL Orangenlikör
- 1 TL Natron
- je 1 Prise Zimt und Kardamom
- Prise Meersalz

Für das Topping:

- 120 g Landkrone Bio Vegane Margarine
- 150 g Puderzucker
- Prise Zimt
- ½ TL Orangenabrieb
- ein paar Tropfen Orangenaroma
- etwas orangene Lebensmittelfarbe (vegan)

Für den Muffinteig den Zucker zusammen mit dem Öl, der Sojamilch, dem Orangensaft, der Prise Zimt und Kardamom, dem Orangenabrieb (zusätzlich ca. 1/2 TL Abrieb für das Topping zur Seite stellen), Orangenlikör, dem Apfelmus und der Prise Salz aufschlagen. Danach vorsichtig das Wasser einrühren (damit die Kohlensäure nicht komplett verloren geht) und im Anschluss nach und nach das Mehl, Backpulver und Natron hinzufügen.

Nun die Orange filetieren und die einzelnen Spalten in etwa halbieren. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und den Rührteig einfüllen. In jede Form mittig ein kleines Orangenfilet eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Für die „Buttercreme“ die Margarine zusammen mit dem Puderzucker aufschlagen und mit dem Orangenabrieb, dem -aroma, der Lebensmittelfarbe und dem Zimt verfeinern. Nun die Cupcakes mit Hilfe einer Spitztüte mit der Creme verzieren. Wer mag, kann sie im Anschluss noch mit zusätzlichem Orangenabrieb oder ganzen Orangenstücken dekorieren.

Entwickelt von Vanessa Schrader, knust&koochen.de

Landkrone Naturkost und Naturwaren GmbH

66386 St. Ingbert · Verkaufsbüro Hamburg

Fon: 040/57 202 239/-235 · Fax: 040/57 202 56 227

info@landkrone.de · www.landkrone.de · DE-ÖKO-013