

Orangen-Schoko-Cupcakes

etwa 12 Stk.



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:

Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

3 Eier

150 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Prise Salz

140 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

60 g Butter, flüssig

Sirup:

30 ml Orangensaft

40 g Zucker

Füllung:

2 Orange

2.5 dl Rahm

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

dunkel

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Muffinsform mit Papierförmchen belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heissluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier, Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, natürliches Orangenschalen-Aroma und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer cremigen Masse schlagen. Das Mehl und Backpulver mischen, dazusieben und unterheben. Die Butter kurz unterrühren. Die Masse in die vorbereitete Muffinform verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heissluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten



Auskühlen lassen und oberhalb des Förmchens quer abschneiden.

3 Sirup:

Den Orangensaft mit dem Zucker zusammen aufkochen und die Unterteile der Muffins damit tränken.

4 Füllung:

Die Orangen filetieren, in Würfel schneiden und auf die getränkten Muffins legen. Den Rahm mit Rahmhalter zusammen steif schlagen. Die dunkle Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und leicht auskühlen lassen. Unter den Rahm mischen. Die Rahmmasse auf die Muffinsböden verteilen und mit den Muffinsoberteilen bedecken.

5 Garnitur:

Die Cupcakes mit Puderzucker bestäuben.

Rezept N° 2073

