

REZEPT FÜR ORANGEN-CUPCAKES



ORANGEN-CUPCAKES

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stück | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 1 Bio-Orange (ca. 200 g)
- 200 ml Rapsöl
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 110 g SweetFamily Puderzucker
- 15 g Kakao
- 1/2 TL Zimt

Für die Creme:

- 1 EL Orangenmarmelade
- 250 g Mascarpone
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 2 TL Kakao
- 1 EL Zuckerperlen
- 1 Orangenscheibe zum Verzieren



1697

ZUBEREITUNG

403

Kcal

Pro Stück

4

Gramm

Eiweiß

29

Gramm

Kohlenhydrate

29

Gramm

Fett

1. Die Orange waschen und als Ganzes in einem Topf mit 250 ml Wasser bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten weich köcheln lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Orange abkühlen lassen, in Stücke schneiden und ggf. Kerne entfernen.

2. 150 g Orangenstücke abwiegen und mit Öl und Eiern fein pürieren. Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Puderzucker, Kakao und Zimt vermischen und ca. 1 Minute mit dem Orangenmix verquirlen. Muffinform mit 12 Papierformen auslegen, Teig darauf verteilen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Muffins herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Creme Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen. Mit Mascarpone, 40 g Puderzucker und 1 TL Kakao glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm) füllen. Muffins mit der Creme verzieren. Vor dem Servieren übrigen Puderzucker und restlichen Kakao mischen, Muffins damit bestäuben und mit Zuckerperlen bestreuen. Orangenscheibe klein schneiden und Muffins damit garnieren.