

Orangen-Schoko-Cakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Orangen-Wiener Masse:

3 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
140 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
60 g flüssige Butter

Zum Tränken:

20 ml Orangensaft
30 g Zucker

Orangenfüllung:

12 Orangenfilets (von 1 großen Orange)

Schoko-Oberscreme:

¼ l geschlagenes Schlagobers
150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Orangen-Wiener Masse:

Eier, Zucker, Orangenschale, Vanille-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die Butter kurz einrühren.

2 Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Die Deckel der erkalteten Muffins kegelförmig abschneiden.

4 Zum Tränken:

Orangensaft mit Zucker aufkochen und die Muffins damit tränken.

5 Orangenfüllung:

Die Orangenfilets in die ausgehöhlten Muffins geben.



- 6 **Schoko-Oberscreme:**
Schlagobers mit Kuvertüre verrühren und auf den Orangenfilets verteilen. Die abgeschnittenen Deckel aufsetzen.

- 7 **Zum Bestreuen:**
Die Muffins vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

