


Raffinierte Orangen-Cupcakes

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
etwa 150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
etwa 140 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
etwa 60 g geschälte, geriebene Mandeln

Orangeneinlage:

würfelig geschnittene Orangenfilets (von ca. 1 Orange)

Zum Bestreuen:

etwa 30 g Dr. Oetker Hagelzucker

Zum Tränken:

etwa $\frac{1}{8}$ l Orangensaft
etwa 20 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
2 EL Orangelikör

Orangen-Topping:

etwa 100 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
etwa $\frac{1}{8}$ l geschlagenes Schlagobers
etwa 30 g gesiebter Staubzucker
3 EL Orangensaft

Zum Verzieren:

dünne Orangenscheiben

- 1 Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille- Zucker, Orangenschale und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darüber sieben und unterheben. Die Mandeln kurz einrühren.
- 2 Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform füllen und die Orangenwürfel einlegen. Mit der übrigen Masse auffüllen und mit Hagelzucker bestreuen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

- 3 Zum Tränken Orangensaft mit Zucker und Orangenschale kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und den Orangelikör einrühren. Die lauwarmen Muffins damit tränken.
- 4 Für das Topping Mascarpone, Schlagobers, Staubzucker und Orangensaft verrühren und mit einem Spritzbeutel ohne Tülle auf die Muffins spritzen. Mit Orangenscheiben verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Servieren nochmals mit Hagelzucker bestreuen.

