

# Orangenbriochoes mit Orangensoße

Leckere kleine Gebäck-Häppchen mit Orangen und Schokolade für die Kaffeetafel

etwa 12



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett

### Hefeteig:

125 ml Milch  
125 g Butter oder Margarine  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Ei (der Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
2 TL Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

5 Orangen  
etwa 6 EL Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter

### Außerdem:

Milch zum Bestreichen  
Puderzucker

### Orangensoße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
2 EL Zucker  
400 ml frisch gepresster  
Orangensaft (von etwa 5  
Orangen)  
etwa 200 g kalte Schlagsahne

## 1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, außer Kakao, und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Kuchenformen fetten. Die Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen. Fruchtfleits herausschneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



**3 Füllung:**

Kakao unter ein Drittel des Teiges mit dem Mixer (Knethaken) kneten. Hellen und dunklen Teig jeweils in 12 Stücke teilen. Die Förmchen mit dem hellen Teig auslegen, darauf je 1 Teelöffel Raspelschokolade und 3-4 Orangenfilets geben. Dunkle Teigstücke zu entsprechend großen, eckigen Platten flach drücken und die Orangenfilets damit abdecken. Oberflächen mit Milch bestreichen, nochmals etwas gehen lassen.

**4 Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.**

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Brioche aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**5 Orangensoße:**

Soßenpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL Orangensaft glatt rühren. Übrigen Saft in einem Kochtopf aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Soße unter Rühren einmal kurz aufkochen. Soße während des Erkaltes öfter durchrühren. Sahne steif schlagen, unter die kalte Soße rühren und zu den Brioche servieren.

