


Orangenherzen für Kinder

Kleine Schokoladenkuchen mit einer Orangennote für Kinder

etwa 6 Stück  gelingt leicht bis 40 Minuten



Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Zerlasse die Butter in einem kleinen Topf und lass sie abkühlen. Fette und mehle das Blech mit den Herzformen sorgfältig. Heize den Backofen vor.

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

2 Biskuitteig:

Gib Eier und heißes Wasser in eine Rührschüssel und schlage alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig. Streue den mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. ein und schlage die Masse weitere 2 Min.

Zutaten:

Für die 6er Herz-Muffinform:

Fett
Weizenmehl

Biskuitteig:

15 g Butter
2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
75 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Guss:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
Fett
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß Weizenmehl



- 3 Mische Mehl mit Backin und Gustin und rühre es kurz auf niedrigster Stufe in 2 Portionen unter. Zuletzt rührst du die Butter kurz unter. Fülle jeweils gut 2 Esslöffel Teig in eine Mulde. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 17 Min.

- 4 Nach dem Backen stürzt du das Gebäck auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost.

- 5 **Guss:**
Zerteile beide Kuvertüren in grobe Stücke und schmelze sie **getrennt** im Wasserbad. Bestreiche die Herzen mit der Vollmilchkuvertüre. Fülle die weiße Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe diesen fest und schneide eine kleine Ecke ab. Zeichne mit der weißen Kuvertüre den Rand des Herzens nach. Ziehe mit einem Holzstäbchen die helle Kuvertüre in die dunkle Kuvertüre und lass den Guss fest werden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Orangenherzen kannst du ohne Guss und Garnierung prima einfrieren.
- Du kannst das Gebäck maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Du kannst die "Orangenherzen" auch als "Orangentürme" im klassischen Muffin-Backblech backen.

