

# Saftige Weihnachts-Orangen-Cupcakes

Feine Schoko-Orangen-Muffins mit einer leichten Orangensahne als Topping und weißen Kuvertüre-Ornamenten zur Dekoration.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

### All-in-Teig:

5 Orangen

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver feinherb

Schokolade

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

125 g weiche Butter oder

Margarine

50 g Schlagsahne

### Ornamente:

50 g weiße Schokolade

Zucker

### Topping:

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

550 g kalte Schlagsahne

etwa 2 EL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinmulden stellen. Die Orangen filetieren, den dabei entstehenden Saft auffangen. Jeweils 75 ml Saft für den Teig und 125 ml Saft für das Topping abmessen. Sollte der Saft nicht ausreichen, mit frisch gepresstem Saft oder Handelsware auffüllen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



## ② All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Puddingpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und 75 ml Orangensaft hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 12 schöne Orangenfilets beiseitelegen, die übrigen unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Die Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## ③ Ornamente:

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In ein Spritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und beliebige Ornamente, z. B. Sterne, Tannenbäume, Glocken, Schlitten etc. auf Backpapier spritzen. Sofort mit etwas Zucker bestreuen und erkalten lassen.

## ④ Topping:

125 ml Orangensaft mit **1 Btl. Gelatine fix** verrühren. Sahne mit **2 Btl. Gelatine fix** steif schlagen und den Zucker kurz unterrühren. Etwa 4 EL der Sahne mit dem angedickten Orangensaft verrühren, dann unter die übrige Sahne heben. Orangensahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle oder einen Gefrierbeutel geben, hier eine größere Ecke abschneiden. Die Sahne in Spiralen kuppelförmig auf die Muffins spritzen.

## ⑤ Verzieren:

Cupcakes mit Ornamenten und Orangenfilets dekorieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
- Die Cupcakes können 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.

