



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 06.03.2010

Mini-Orangen-Cupcakes mit Schokoladenhaube



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten

- 80 g Butter weich
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 130 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 2-3 EL Kakaopulver
- 2 EL Orangensaft
- 40 g Orangeat
- ca. 20 Mini-Muffin-Papierbackförmchen aus dem Fachhandel

Schokoladenhaube:

- 1 Orange
- 150 g Butter weich
- 2 TL Kakaopulver
- 1 Eiweiss
- 30 g Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C vorheizen. Für die Cupcakes Butter und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Ein Ei nach dem andern begeben. 3 Minuten zu einer schaumigen Masse schlagen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver sowie Orangensaft darunter rühren. Orangeat darunter mischen. Papierbackförmchen in Mini-Muffin-Bleche verteilen. Masse einfüllen (wer nur 1 Blech hat, backt die Masse in 2 Durchgängen). In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Bleche aus dem Ofen nehmen. Muffins in den Blechen ab-, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

2. Für die Haube Orangenschale fein abreiben. Zur Butter geben. Mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. 1 TL Kakaopulver darunter mischen. Eiweiss separat schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach begeben. Weiterschlagen, bis die Masse steif ist. Sorgfältig unter die Butter rühren. Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen. Auf die Cupcakes spritzen. Vor dem Servieren mit restlichem Kakao bestäuben.

Nährwerte pro Person

1800 kJ | 440 kcal | Fett: 16 g | Eiweiss: 8 g | Kohlenhydrate: 68 g

Rezepte suchen »

Content by **saisonküche**



DAS REZEPT VOM MONTAG, 08.03.2010

Wildreis-Gemüse-Gratin

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SONNTAG, 07.03.2010

Hackfleischwähe

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM FREITAG, 05.03.2010

Petersilien-Risotto mit Fonduta

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DONNERSTAG, 04.03.2010

Blumenkohlsalat mit Kichererbsen

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM MITTWOCH, 03.03.2010

Reispfanne mit Kalbfleisch

[Rezept lesen](#)