



KONFETTI-CUPCAKES MIT BLUTORANGE



Für 12 Stück

ZUTATEN

200 g weiche Butter
160 g Zucker
4 Eier
3 unbehandelte Blutorange
200 g Mehl
2 TL Weinstein-Backpulver
1 Prise Salz
150 g Speisequark (20% Fett i. Tr.)
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
100 g kalte Sahne

12er-Muffinblech
12 Papierförmchen

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Papierförmchen in die Mulden setzen. Für den Teig Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen, Eier nach und nach unterrühren.

Orangen heiß waschen und abtrocknen. Schale einer Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Die Schale der anderen Orangen mit einem Sparschäler dünn abschälen und mit einem sauberen Bürolocher Konfetti ausstanzen. Orangenkonfetti in einer Schale beiseitestellen. Orangen filetieren. Schalenabrieb und Orangensaft unter die Buttermasse rühren. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und zügig unter die Eiermasse rühren.

Den Teig in die Mulden füllen. 12 schöne Orangenfilets für die Dekoration beiseitelegen und die übrigen auf die Muffins verteilen. Auf Einschubhöhe 2 ca. 25 Minuten backen. Die Form herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für das Topping Quark mit Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Den Sahnequark in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Lochtülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Wer es einfacher mag, kann das Topping mit einem Esslöffel auf die Cupcakes setzen. Orangenfilets darauflegen und mit den Orangenkonfettis bestreuen.