



Sweet Home

Orangen Cupcakes

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 4 Personen):

2 Orangen, 80ml neutrales Öl, z.B. Rapsöl., 1 TL Backpulver, ½ TL Natron, 230g Dinkelmehl, 150g Rohrohrzucker, 1 Becher Sahne, z.B. vegane Mandel Schlagcreme, 1 Pck. Vanillezucker, 240ml Milch, z.B. Sojamilch, 2 EL Stärke oder Vanillepudingpulver, 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Muffinblech 12 Förmchen auslegen.
2. Beide Orangen mit einer Zeste abreiben. Eine Orange halbieren und pressen. Die restlichen Orangen schälen und in Stück teilen. Die Stücke jeweils mit dem Messer längs halbieren, so dass dünne Streifen entstehen. Die Streifen dann nochmals in der Mitte quer durchschneiden, damit Sie in die Muffinform passen.
3. In einer Rührschüssel die Sojamilch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft und die Hälfte des Orangenabriebs vermengen. Kurz durchrühren und dann Mehl, Stärke, Backpulver, Natron und eine Prise Salz zugeben und schnell und kurz verrühren.
4. Einen EL Teig in eine Muffinform geben, dann zwei Orangenhälften hineinlegen und den Rest mit Teig auffüllen. So mit den restlichen Muffinformen verfahren.
5. Die Muffins circa 25 Minuten backen und gut auskühlen lassen. Anschließend die Sahne aufschlagen, nach Wunsch etwas Vanillezucker hinzugeben und mit der Hälfte des verbleibenden Orangenabriebs vermengen.
6. Die Sahne einem Spritzbeutel geben und gleichmäßig, kreisrund auf den Muffins verteilen. Mit einer Orangenhälfte und etwas Orangenabrieb dekorieren.

Guten Apetit!

Viele weitere tolle

Rezeptideen finden Sie auf www.laiseacker.de