



KONFETTI-CUPCAKES MIT BLUTORANGE



FÜR 12 STÜCK

ZUTATEN

200 g weiche Butter
160 g Zucker
4 Eier
3 unbehandelte Blutorangen
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

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm-Heißluft vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden setzen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Die Eier nach und nach untermischen.

Die Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von einer Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Von beiden Orangen die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und mit

einem sauberen Bürolocher aus den Schalenstreifen Konfetti ausstanzen. Die Orangenkonfetti auf einen Teller legen. Mit einem scharfen Messer die zwei Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit abgelöst wird. Nun die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden und die Fruchtfilets auf einen Teller legen.

Schalenabrieb und Orangensaft unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und zügig unter die Eiermasse rühren.

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

Für das Topping den Quark mit Vanillezucker verrühren. Die 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. Die übrigen Orangenfilets darauflegen und mit den Orangenkonfetti bestreuen.