

## Rezept

# Orangen-Marzipan-Cupcakes

Ein Rezept von Orangen-Marzipan-Cupcakes, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>235 g</b>	Marzipanrohmasse	<b>125 g</b>	Mehl
<b>50 g</b>	Speisestärke	<b>½ Pck.</b>	Backpulver (8 g)
<b>130 g</b>	weiche Butter	<b>100 g</b>	+ 2 EL Zucker
<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker		abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
<b>2</b>	Eier	<b>3 - 4 EL</b>	+ 60 ml Orangensaft (ca. 3 Orangen)
<b>75 g</b>	Sahne	<b>1 - 2 Msp.</b>	orange Speisefarbenpaste
Puderzucker zum Ausrollen		<b>12</b>	Papierförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen.

---

2. Für den Teig 75 g Marzipan raspeln. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Die Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Marzipanraspel unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit 3 - 4 EL Orangensaft unterrühren. Teig in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen.

---

3. Inzwischen 2 EL Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit 60 ml Orangensaft ablöschen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Cupcakes herausnehmen, kurz abkühlen lassen und noch warm mit etwas Sud einpinseln. Aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

---

4. 60 g Marzipan mit 30 ml Sud pürieren. Sahne steif schlagen und unterheben. Auf die Cupcakes streichen. Übriges Marzipan orange färben (siehe Rezepte-Tipp unten) und auf Puderzucker ausrollen. Daraus 12 Sterne ausstechen und auf die Cupcakes legen.