Rezept

Orangen-Marzipan-Cupcakes

Ein Rezept von Orangen-Marzipan-Cupcakes, am 12.10.2024

Zutaten

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